

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ).....

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	<ul style="list-style-type: none"> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> --формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> -правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> -проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК1.1Подготавливать рабочее место,	-Визуально проверять чистоту и исправность	-Требования охраны труда, пожарной	подготовке, уборке рабочего места,

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием</p> <p>-Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>-Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение -кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>-Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей - технологического оборудования;</p> <p>-Безопасно править кухонные ножи</p> <p>-Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Проверять соблюдение температурного режима</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>-Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов</p> <p>-Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p> <p>-Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>-Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>-Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>-Правила утилизации отходов</p> <p>-Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов</p>	<p>подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
---	---	--	--

	<p>в холодильном оборудовании</p> <p>-Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки</p> <p>-Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения</p> <p>-Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота</p> <p>-Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов</p> <p>-Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>-Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов</p> <p>-Обеспечивать хранение сырья и пищевых</p>	<p>-Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей</p> <p>-Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>-Правила оформления заявок на склад</p> <p>-Правила приема продуктов по количеству и качеству</p> <p>-Ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>-Правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>-Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>-Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>-Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
--	---	--	--

	<p>продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства</p> <p>-Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>-Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>		
<p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>-Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>-Различать пищевые и непищевые отходы</p> <p>-Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов</p> <p>-Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию</p>	<p>-Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>-Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>-Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении</p> <p>-Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов</p> <p>-Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>-Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>	<p>Обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

	-Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции		
<p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>-Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>-Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> <p>-Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи</p> <p>-Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом</p> <p>-Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы</p> <p>-Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>-Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники</p>	<p>-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>-Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>-Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)</p> <p>-Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>-Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>-Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p>	<p>- Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов</p> <p>Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>-Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>-Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов</p> <p>-Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>-Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>ответственность за правильность расчетов</p> <p>-Правила, техника общения с потребителями</p> <p>-Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 1.4</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации и полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>-Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>-Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи</p> <p>-Владеть приемами мытья и бланширования</p>	<p>-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>-Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>-Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>-Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов</p> <p>-Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	сырья, пищевых продуктов -Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика -Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы -Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	-Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) -Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов -Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов -Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов -Правила, техника общения с потребителями	
--	---	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	107	37

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП 01 текущий контроль ПП 01 дифференцированного зачета ПМ 01 (экзамен квалификационный)		
Всего	179	109

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01.-07,09 ПК 1.1,1.4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	33	17	33	16	-	-	-	-
ОК 01.-07,09 ПК 1.1,1.4	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	74	40	70	70	-	-		
ПК 1.1,1.4	Учебная практика	36						36	
ПК 1.1,1.4	Производственная практика	36							36
	Промежуточная аттестация/ консультация	2/2		4					
	Всего:	179	57	107	46	-		36	36

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		33	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него		
	Практическое занятие № 1 1. Составление заявки на сырье. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	4	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		

	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря		
	Практическая работа №2 Организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 – ОК 07, ОК09
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов.		
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды		
	Практическое занятие № 3	4	
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 – ОК 07, ОК09
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов.		
	Практическое занятие №4	5	

птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Контрольная работа		
Раздел 2			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		ПК 1.1, ПК1.2 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	4	
	Практическое занятие №5		
	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов	6	
	Обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов		
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Практическое занятие № 6 Обработка и нарезка капустных, луковых, фаршированные овощные полуфабрикаты	6	ПК 1.1, ПК1.2 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Содержание		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.	2	

	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание, подготовка нерыбного водного сырья.		
	Методы разделки рыбы с костным скелетом .Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	ПК 1.1, ПК1.3 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы:, филе , порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Технология приготовления кнельной массы	2	
	Практическое занятие № 7 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья	8	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Ассортимент, основные характеристики, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	

	Последовательность технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины. . Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них , сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	8	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из	Содержание Классификация, ассортимент, характеристика, полуфабрикатов из Домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09

домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа № 3 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	
	Дифференцированный зачет Консультация	2 2	
Учебная практика Виды работ: Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;		36	

<p>порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p>	36	

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
<i>Промежуточная аттестация</i>		
Всего	179	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Приложением 3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2021
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2022
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов – М., Изд-во «Академия», 2022
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2022
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы – М., Изд-во «Академия», 2022
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2022
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов – М., Изд-во «Академия», 2021
9. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – М., Изд-во «Академия», 2022
10. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2022
11. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – М., Изд-во «Академия», 2022

3.2.2. Дополнительные 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. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. 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
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
6. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – демонстрирует оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – демонстрирует эффективность поиска; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – занимается разработкой детального плана действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – демонстрирует точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	<ul style="list-style-type: none"> оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главные аспекты; – точность 	

задач профессиональной деятельности	структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 практикам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде – демонстрирует	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач и оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватно применяет Средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – поддерживает содержание рабочего места согласно требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проводит текущую уборку рабочего места; – рациональный выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильное выполнение работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; - демонстрирует соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – демонстрирует соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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		

	<p>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; - правильно, в соответствии с инструкциями, производит правку ножей; – точно, в соответствии с заданием, производит расчет сырья, продуктов, правильно оформляет заявки.</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и проводит процессы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – демонстрирует соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы ; – демонстрирует раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования</p>	
--	---	--

	<p>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 выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – демонстрирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – демонстрирует соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – точно рассчитывает закладку сырья при изменении выхода полуфабрикатов, использует взаимозаменяемость сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – демонстрирует соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – демонстрирует аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - демонстрирует эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02 Использовать современные средства	-определять задачи для поиска информации,	- номенклатура информационных	Использовать современные

<p>поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации, <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	<p>средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной 	<p>содержание актуальной нормативно-правовой и финансовой документации</p>	

	<p>деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности</p>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста</p>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной</p>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных

		<p>деятельности по профессии</p> <p>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>-организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>-организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>-эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>-принципы бережливого производства</p> <p>-основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>-правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей</p>	<p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>

	<p>профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-особенности произношения</p> <p>-правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>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</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей</p>	<p>-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов</p> <p>-Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и</p>	<p>подготовке к реализации полуфабрикатов -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 -Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей -Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи -Правила оформления заявок на склад</p>	
--	---	---	--

	<p>регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>-Правила приема продуктов по количеству и качеству</p> <p>-Ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>-Правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>-Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>-Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>-Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
<p>ПК 2.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования</p> <p>-Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивать и измерять продукты, входящие в состав бульонов, в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров</p> <p>Виды</p>	<p>Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления бульонов и отваров</p> <p>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы;</p> <p>доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона -Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства</p> <p>- Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров</p> <p>- Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции</p> <p>- Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров</p> <p>-виды назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров, для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров</p> <p>- Правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>	
--	---	---	--

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления супов - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку -готовить льезоны -Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов -Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации - Техника порционирования,</p>	<p>-Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---	--	--	--

	<p>временной режим варки супов</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа</p> <p>Определять степень готовности супов</p> <p>Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</p> <p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании</p> <p>- Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>- Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</p>	<p>варианты оформления супов для подачи</p> <p>- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p> <p>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>- Ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>- Правила, техника общения с потребителями</p> <p>- Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов</p> <p>- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>		
<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>- Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой</p> <p>- Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>- Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты,</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов</p> <p>- Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>- Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>- Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>- Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>-Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>-</p> <p>Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов</p> <p>-Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны</p> <p>- Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>- Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>- Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>- Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов</p> <p>- Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p> <p>- Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции</p> <p>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса</p>	<p>- Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование</p> <p>- Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение</p> <p>- Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных</p> <p>- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>- Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов</p> <p>- Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов в, соусных полуфабрикатов</p> <p>- Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>- Нормы закладки муки и других загустителей</p>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Доводить соусы до вкуса - Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу - Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход соусов при порционировании - Выдерживать температуру подачи - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования - Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	<p>для получения соусов различной консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты подачи соусов - Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов - Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами - Температура подачи соусов - Требования к безопасности хранения готовых соусов 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с</p>	<p>-Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>- Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p>	<p>учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>- Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров</p>	
--	--	---	--

	<p>способом приготовления</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <p>замачивать в воде или молоке;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p> <p>жарить предварительно отваренные;</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p> <p>Готовить пюре из бобовых</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп,</p>	<p>из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила разогревания</p> <p>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и</p>	
--	--	--	--

	<p>бобовых, макаронных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - Рассчитывать стоимость - Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания,</p>	<p>Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и</p>	
--	--	---	--

	<p>вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>формовать изделия из творога;</p> <p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>жарить на плоской поверхности;</p> <p>жарить, запекать на гриле</p> <p>Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков)</p> <p>Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)</p> <p>Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами</p> <p>Подготавливать продукты для пиццы</p> <p>Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом</p>	<p>хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

	<p>Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи</p> <p>Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста</p> <p>Жарить в большом количестве жира</p> <p>Жарить после предварительного отваривания изделий из теста</p> <p>Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса</p> <p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные,</p>		
--	--	--	--

	<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с</p>

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке</p> <p>Готовить на пару</p> <p>Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне</p> <p>Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре</p>	<p>сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	---

	<p>Жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без</p> <p>Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях</p> <p>Бланшировать и отваривать мясо крабов</p> <p>Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку</p> <p>Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные</p>	<p>сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила разогревания</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных блюд,</p>	
--	---	--	--

	<p>изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость</p> <p>Вести расчет с потребителями при</p>	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>		
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд</p> <p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>закладки, особенностями заказа</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p> <p>Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p> <p>Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p> <p>Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p> <p>Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	
--	--	--	--

	<p>Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p> <p>Жарить пластованные тушки птицы под прессом</p> <p>Жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле</p> <p>Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без</p> <p>Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без</p> <p>Бланшировать, отваривать мясные продукты</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
--	---	--	--

	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁵	152	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	144	144
производственная	246	246
Промежуточная аттестация, в том числе:	10	

⁵ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета зачета		
МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета зачет		
УП 02 текущий контроль		
ПП 02 форме дифференцированного зачета зачет		
ПМ 02 (экзамен квалификационный)		
Всего	556	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ⁶	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁷	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	16	-	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	126	100	126	52	-	-		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Учебная практика	144						144	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Производственная практика	246							246
	Промежуточная аттестация/ консультация	10							
	Всего:	556	116	160	68	-		144	246

⁶ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.		
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.		
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении первых блюд. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		

	Практическое занятие № 1	2	
	Расчет количества продуктов для приготовления бульонов, отваров, супов		
	Практическое занятие № 2	4	
	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Практическое занятие № 3	4	
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Составление схем по расположению оборудования в горячем цехе.		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		
	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	

	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и особенность приготовления заправочных супов.	1	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа № 1	6	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.		
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.		
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.		
Тема 2.4.	Содержание	1	

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Правила оформления и отпуска: Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	Лабораторная работа № 2.	6	
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных, сладких супов		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Приготовление, кулинарное назначение соуса красного и белого основного и его производных	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
	Приготовление, кулинарное назначение соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Требования к качеству		
	Практическое занятие № 5	8	
	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
	Приготовление, кулинарное назначение, соусов яично-масляных, соусов на сливках Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Требования к качеству		
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.		

вегетарианских, диетических соусов			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
	Правила выбора основных продуктов к блюдам из овощей и грибов .		
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.		
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству.		
	Лабораторное занятие № 3	6	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		
	Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.		
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., каши		
	Правила оформления и отпуска.		
	Практические занятия № 6	12	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра		
	Приготовление горячих блюд из творога, яиц и яичных продуктов		
	Методы сервировки и подачи, температура подачи.		
	Практические занятия № 7	16	

реализации блюд из яиц, творога, сыра	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.		
	Практические занятия № 8	16	
	Расчет количества продуктов для приготовления мучных горячих блюд с учетом взаимозаменяемости продуктов		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	Правила вакуумирования, замораживания, размораживания отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Лабораторная работа № 4	6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной, запечённой рыбы. Отпуск. Требования к качеству		
	Лабораторная работа № 5	8	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Отпуск. Требования к качеству		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	Лабораторная работа № 6	8	

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Отпуск. Требования к качеству		
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.		
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	Лабораторная работа №7	8	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Отпуск. Требования к качеству		
	Консультация	2	
	Дифференцированный зачет	4	
Учебная практика 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		144	

<p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
--	--	--

<p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	246	

<p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	6	
Всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с Приложением 3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

14. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
15. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.2.. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 	

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главные аспекты; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и использует личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – точно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач и оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 04 Осуществлять устную и письменную</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на 	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. -	демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации --формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	профессиональной деятельности;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и использует личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> -правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 04 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> -проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений -значимость профессиональной деятельности по профессии 	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять

		-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	стандарты антикоррупционного поведения
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. -	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-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 объяснять 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	---	---	---

	<p>транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Правила оформления заявок на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Ассортимент отдельных компонентов для</p>	<p>Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>

	<p>Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей</p> <p>Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями</p> <p>Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки</p> <p>Готовить производные соуса майонез</p> <p>Корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок</p> <p>Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов</p> <p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу</p> <p>Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>	<p>холодных соусов и заправок</p> <p>Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок</p> <p>Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>Техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>Температура подачи соусов</p> <p>Правила хранения готовых соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
--	---	--	--

<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов Прослаивать компоненты салата Смешивать различные ингредиенты салатов Заправлять салаты заправками Доводить салаты до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</p>	<p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента Правила хранения салатов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента -Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---	---	---	---

	<p>Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи салатов</p> <p>Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Рассчитывать стоимость</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>		
--	---	--	--

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов репчатый лук, грибы Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр ов Фаршировать куриные и перепелиные яйца Фаршировать шляпки грибов Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции Вырезать украшения из овощей, грибов Доводить до вкуса Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок Органолептические способы определения готовности Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---	--	---	---

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	---

	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>сырья, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	
--	--	---	--

		Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности Порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь Снимать кожу с отварного языка Нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере Замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе Украшать и заливать мясные продукты порциями	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>Вынимать готовое желе из форм</p> <p>Доводить до вкуса</p> <p>Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителем</p>	
--	---	---	--

	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	при отпуске продукции на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 03 текущий контроль</i> <i>ПП 03 дифзачет</i> <i>ПМ 03 (экзамен квалификационный)</i>	8	
Всего	280	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁸	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 07 ПК 3.1.- 3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	34	16	34	16	-	-	-	-
ОК 01- ОК 07 ПК 3.1.- 3.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок	96	76	96	18	-	-		
ПК 3.1.-3.6	Учебная практика	72						72	
ПК 3.1.-3.6	Производственная практика	72							72
	Промежуточная аттестация/ консультация	8							
	Всего:	280	92	130	34	-		72	72

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	
	Организация рабочих мест в холодном цехе	2	
	Обработка сырья для приготовления холодной продукции	2	
	Приготовление полуфабрикатов для холодных блюд и закусок.	2	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2	
	Характеристика, последовательность этапов. Правила Техники безопасности	2	
	Нормативно- технологическая документация при приготовлении холодной продукции.	2	
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	4	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и безопасность готовой продукции	2	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4	
	Лабораторная работа 2. Определение качества продуктов для приготовления холодной продукции. Составление технологических карт холодной продукции.	8	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание		ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	
	Способы охлаждения. Температурный режим при приготовлении холодной продукции	2	
	Организация и подготовка к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	Лабораторная работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	8	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов и холодной продукции, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	6	
Консультация		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01- ОК 02
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре.	2	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
Тема 2.2.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ПК 3.3 ОК 01- ОК 02
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Современные , гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	4	
	Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	4	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	4	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, , подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	6	
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		ПК 3.4 ОК 01- ОК 02
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	4	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	4	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ПК 3.6
	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок для диетического питания.	2	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Практическое занятие 3. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	4	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	4	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	4	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	4	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы.	4	
	Технологический процесс приготовления холодных фаршированных и заливных блюд из рыбы, мяса	4	
	Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд. Правила подачи.	4	
	Современные направления приготовления холодных блюд	4	
	Практическое занятие 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	6	

	Современные требования к оформлению и подачи холодных блюд	2	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок в соответствии со стандартами WorldSkills -«Finger food», « Тапас», «Ово-лакто в ассортименте», « Холодный куриный рулет», Оценка качества (бракераж) готовой продукции https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/	8	
	Лабораторная работа 6. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок .Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическое занятие 5. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок и составление технологических карт в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	8	
Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика		72	
Производственная практика по ПМ		72	
Консультации		2	
Экзамен квалификационный		6	
Всего		280	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1 Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
- 2 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
- 3 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
- 4 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
- 5 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
- 6 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
- 7 Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
- 8 Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
- 9 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
- 10 Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
- 11 Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
- 12 Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
- 13 Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

- 14 Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
- 15 Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
- 16 Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
- 17 Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
- 18 Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
- 19 Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
- 20 Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
- 21 Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
- 22 Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
- 23 Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
- 24 Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.3.. Дополнительные источники

12. 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].
13. 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].
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. 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.
16. 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
17. 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
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
20. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
21. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
22. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене; - выполнения заданий экзамена /квалификационного/п о модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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;</p>	

	<p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
ОК.01	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения</p>

		задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>--использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>- приемы структурирования информации</p> <p>- формат оформления результатов поиска информации</p> <p>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>- применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>- определять источники достоверной правовой информации</p> <p>- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>- современная научная и профессиональная терминология</p> <p>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>- основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации</p> <p>- основные этапы разработки и реализации проекта</p>

ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>-психологические особенности личности</p>
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>- правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>-демонстрировать осознанное поведение</p> <p>- описывать значимость своей профессии: «Повар; кондитер »</p> <p>- применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>- значимость профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер »</p> <p>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер »</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>- пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства</p> <p>- основные направления изменения</p>

		климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является частью обязательной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	<ul style="list-style-type: none"> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	-проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать

	<p>принципов бережливого производства</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> -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 	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила утилизации отходов</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья,</p>	
--	---	--	--

		продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Готовить сладкие соусы Хранить, использовать готовые виды теста Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды Варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине Запекать фрукты Взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки Подготавливать желатин, агар-агар Готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства</p> <p>Использовать и выпекать различные виды готового теста</p> <p>Определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Доводить до вкуса</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	--

	<p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при</p>

<p>подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод Смешивать различные соки с другими ингредиентами Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства Готовить лимонады Готовить холодные алкогольные напитки Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных</p>	<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	--

	<p>Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи холодных напитков</p> <p>Хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>	<p>напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК4.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания,</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	вида основного сырья, его кулинарных свойств Заваривать чай Варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины Готовить кофе на песке Обжаривать зерна кофе Варить какао, горячий шоколад Готовить горячие алкогольные напитки Подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих напитков Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента Правила расчета с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁹	90	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифзачет МДК 04.02 в форме дифзачет УП 04 текущий контроль ПП 01 дифзачет ПМ 01 (экзамен квалификационный)	10	
Всего	282	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁰	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹¹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления , подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	16	32	16	-	-	-	-
ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	48	64	48	-	-		

⁹ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

¹⁰ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика	108						108
	Промежуточная аттестация/ консультация	6		6				
	Всего	282	92	102	64	-	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков			ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09
МДК.04.01. Организация процессов приготовления , подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напиток			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов, напитков.	2	
	Содержание		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента	2	

и горячих десертов, напитков			
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента		
	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места по приготовлению десертов и напитков разнообразного ассортимента Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Подбор посуды для презентации холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента Подбор посуды для презентации десертов, напитков разнообразного ассортимента. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	Практическое занятие № 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	
	Практическое занятие № 5 Составление технологических карт по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, напитков.	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			ПК 4.2-4.3 ОК 01-07, 09
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).		
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ПК 4.2-4.3
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд в том числе, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	
Тема 2.2.	Содержание	2	

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.		ОК 01-07, 09
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю»)		
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток)		
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска (штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, тирамису)		
	Подбор сладких соусов к сладким блюдам.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ПК 4.4-4.5 ОК 01-07, 09
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	
	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.		

реализации холодных напитков	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков		
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4	ПК 4.4-4.5 ОК 01-07, 09
	Содержание	4	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	
Дифференцированный зачет		4	
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной		72	

<p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых</p> <p>16. холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>17. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>18. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>19. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>		
--	--	--

<p>20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>21. 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. 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	108	

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации	2	
Экзамен квалификационный	6	
Всего	282	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
14. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021

15. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.4.. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене; - выполнения заданий экзамена /квалификационного/по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность	

	<p>расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры(консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
OK.01	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>-определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p>	<p>Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p>
OK 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности --использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	производственной практикам
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> проявлять гражданско-патриотическую позицию -демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии: «Повар; кондитер » - применять стандарты антикоррупционного поведения 	

OK 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер » - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	
OK 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2.1. Трудоемкость освоения модуля	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2.2. Структура профессионального модуля	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2.3. Содержание профессионального модуля.....	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
3.2. Учебно-методическое обеспечение	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	<ul style="list-style-type: none"> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	-проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать

	<p>принципов бережливого производства</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> -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 	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные</p>	<p>Подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>

	<p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков</p> <p>Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила утилизации отходов</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
--	--	---	--

		<p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Правила оформления заявок на склад</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>	
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>Характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной</p>	<p>Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p>

	<p>подготовки отделочных полуфабрикатов</p> <p>Готовить желе</p> <p>Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения</p> <p>Варить сахарный сироп для промочки изделий</p> <p>Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)</p> <p>Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража</p> <p>Готовить жженный сахар</p> <p>Готовить посыпки</p> <p>Готовить помаду, глазури</p> <p>Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов</p> <p>Доводить до вкуса, требуемой консистенции</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения</p> <p>Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	---	--

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, фарши Подготавливать отделочные полуфабрикаты Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба Проводить оформление хлебобулочных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи</p>
---	---	---	--

	<p>перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</p> <p>хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи</p>

	<p>способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств</p> <p>Подготавливать продукты</p> <p>Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования</p> <p>Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий</p> <p>Проводить оформление мучных кондитерских изделий</p> <p>Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	<p>свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий</p> <p>Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания Подготавливать продукты Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты Проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов Органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---	--	--	--

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Правила, техника общения с потребителями	
--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	152	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	192	192
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета УП 05 текущий контроль ПП 05 дифференцированного зачета ПМ 05 (экзамен квалификационный) консультация	12 2	
Всего	430	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹²	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	18	32	14	-	-	-	-
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-05, 07, 09	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	98	128	22	-	-		
ПК 5.1.-5.5	Учебная практика	72						72	
ПК 5.1.-5.5	Производственная практика	192							192
	Промежуточная аттестация/ консультация	8		6					
	Всего:	430	116	166	36	-		72	192

¹² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	ПК 5.1, 5.3 ОК 01-07, 09
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды,.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	ПК 5.1, 5.3, 5.5 ОК 01-07, 09
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	3	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 5.1.-5.2 ОК 01-03
	Практическая работа 3. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 1.4 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	3	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-03, 05
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.	6	
Тема 1.5 Подготовка и приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	10	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Технологический процесс приготовления сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	Технологический процесс помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.	2	
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.	2	
	Практическая работа 4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	

Тема 1.6 Подготовка и приготовление глазури и шоколада к использованию	Содержание: Виды глазури в зависимости от сырья. Ассортимент шоколада, последовательность приготовления изделий из него.	2	
	Практическая работа 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Шоколад и изделия из него. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	
Тема 1.7 Подготовка и приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание: Классификация и приготовление кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья.	4	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Лабораторная работы 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.	6	
Тема 1.8 Подготовка и приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок, крошка, отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	4	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления,		
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию.		
	Лабораторная работы 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий.	6	
Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-128			
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	1	ПК 5.1.-5.3 ОК 01-05
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.		
Тема 2.2.	Содержание	1	ПК 5.1.-5.3

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий. приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		ОК 01-05
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Практическая работа 1. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	6	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности формования и оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 5.1.-5.2 ОК 01-05
	Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста(булочка лимонная, с орехами, рогалики ореховые)	6	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста(булочка домашняя, сдоба выборгская, хлеб с отрубями, батон с луком)	8	

Тема 2.5 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание Виды мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного, пресного слоеного, сдобного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	ПК 5.1., 5.4 ОК 01-07
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного, песочного, воздушного теста.	1	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного(чебуреки, хворост) и сдобного пресного теста(сочни с творогом, пирожки сдобные, косичка)	8	
	Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста(пряники медовые, овальные)	6	
	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста(печенье круглое, листики, звездочки)	8	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста(бисквит с орехами, бисквит буше)	8	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста(булочка со сливками, профитроли)	8	
Тема 2.6	Содержание	6	ПК 5.1., 5.5

Изготовление и оформление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные . Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	ОК 01-07
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные Приготовление песочных пирожных в зависимости и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных , штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	4	
	Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная	1	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных(песочное кольцо, буше, слоеное с кремом)	8	
Тема 2.7. Изготовление и оформление тортов	Содержание		ПК 5.1., 5.5 ОК 01-07
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литературные, фигурные).	1	

	<p>Приготовление бисквитных тортов, рулетов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные.</p> <p>Процесс приготовления тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.</p> <p>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые..</p> <p>Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	4	
	<p>Ассортимент диетических тортов и пирожных. Технология приготовления, оформления.</p> <p>Подготовка тортов к реализации. Виды упаковок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.	8	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		6	
Учебная практика по ПМ.05 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		72	

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
--	--	--

<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика ПМ 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>192</p>	

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации	2	
Экзамен (квалификационный)	6	
Всего	430	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

25. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
26. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
27. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
28. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
29. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
30. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
31. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
32. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
33. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
34. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
35. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
36. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
37. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
38. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021

39. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
40. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
41. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
42. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
43. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
44. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
45. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
46. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
47. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
48. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.5.. Дополнительные источники

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
13. 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].
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. 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.
16. 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
17. 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
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
20. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
21. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
22. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>– корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>– 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);</p> <p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу ; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и
ОК. 02 Осуществлять	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	

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

Приложение 1.6
к ОПОП-II по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА И
ПИЦЦЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....**
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля*
 - 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....*
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля*
 - 2.2. Структура профессионального модуля*
 - 2.3. Содержание профессионального модуля*
- 3. Условия реализации профессионального модуля**
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение*
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 «Приготовление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий
разнообразного ассортимента и пиццы»

код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы».

Профессиональный модуль является вариативной частью образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	<ul style="list-style-type: none"> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	<p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>--формат оформления результатов поиска информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	<p>профессиональной деятельности;</p>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> -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 	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара,	– визуально проверять чистоту и исправность	– требования охраны труда, пожарной	подготовка, уборка рабочего места,

оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	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; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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	выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента;
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента;
ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий различного ассортимента	- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд,	технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту Приготовление начинок и оформление мучных изделий

	<p>кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	<p>последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	
ПК 6.4. Осуществлять работу в специализированной	- осуществлять настройку программы, предприятия,	- схемы движения товаров на предприятии; - правила	- осуществлять общие настройки

программе автоматизации «iiko»	управления сотрудниками; - создавать и заполнять документацию в программе; - вести калькуляцию в программе; - создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы; - отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии; - анализировать продажи; - осуществлять настройку системы для конкретного предприятия; - производить гашение товаров в системе; - осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе; - создавать различные транзакции	заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской); - правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд; - принципы взаимозаменяемости продуктов; - основы кассового учета на предприятиях; - принципы государственного контроля за электронной сертификацией и - обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности; - ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров; - ассортимент производимой поднадзорной продукции; - правила сертификации и декларирования товаров и продукции; - перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота; - принципы и преимущества	программы iikoOffice; -осуществлять работу в iikoFront; - осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов); - осуществлять учет движения сырья и готовой продукции; - осуществлять учет продаж; - осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С); - организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица; - осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные; - осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья; - осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе; - осуществлять контроль остатков в
ПК 6.5 Осуществлять электронный обмен данными			

		электронного оборота документов	системе, сроков годности товаров и проводить списания; - осуществлять электронный документооборот касаемый товаров, поступающих на предприятие и услуг, оказываемых предприятию
--	--	---------------------------------	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	См п 1.2	Раздел 1	76	По запросу работодателя
2	<p>ПК 6.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять работу в</p>	См п 1.2	Раздел 2	36	По запросу работодателя

	автоматизированной информационной системе «Меркурий» ПК 6.6 Осуществлять электронный обмен данными				
--	---	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета МДК 06.02 в форме дифференцированного зачета УП 06 текущий контроль ПП 06 дифференцированного зачета ПМ 06 (экзамен квалификационный) консультация	6 4	
Всего	430	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹³	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.-6.3 ОК 01-05, 07, 09	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы оформления и	72	50		72	-	-	-	-

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ПК 6.4.-6.6. ОК 01-05, 07, 09	Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	32	20		32	-	-		
ПК 6.1.-6.6	Учебная практика	72						72	
ПК 6.1.-6.6	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация/ консультация	14							
	Всего:	370	70		104	-		72	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы			
МДК 06.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы		52	ПК 6.1.-6.3 ОК 01-05, 07, 09
Тема 1.1. Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы	Содержание		
	История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.	2	ПК 6.1.-6.3 ОК 01-05, 07, 09
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие №1 Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках. Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий	2	
Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий и пиццы	Содержание Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие №2. Расчет количества сырья для приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы.	6	

Тема 2.1. Приготовление начинок и фаршей для мучных кулинарных изделий и пиццы	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы	8	
Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы	Содержание Ассортимент мучных кулинарных изделий и пиццы. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Технология приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий.	2	ПК 6.1.-6.3 ОК 01-05, 07, 09
	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из различного вида теста	8	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление пиццы с различными фаршами	8	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Учебная практика по ПМ.06		72	
Производственная практика ПМ 06		132	
Консультации		2	
Экзамен (квалификационный)		6	
Всего			
Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания		36	ПК 6.4.-6.6 ОК 01-07, 09
МДК 06.02 Применение специализированных программами на предприятиях общественного питания (цифровой модуль)			
Тема 2.1 Настройка предприятия в iiko	Содержание	4	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 1 «Настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов	4	
Тема 2.2 Настройка справочника и элементов номенклатуры в iiko	Содержание	12	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	Понятие номенклатуры. Движение товаров на предприятии. Виды отчетов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2 «Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки»	2	
	Практическое занятие № 3 «Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров»	2	
	Практическое занятие № 4 «Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах»	2	
	Практическое занятие № 5 «Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов»	2	
	Практическое занятие № 6 «Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)»	2	
Тема 2.3 Документы отражающие движение товаров на предприятии в iiko	Содержание	8	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	Прейскурант цен. Ценовые категории. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen. Дисконтная системы	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 «Работа на iikoFront. Банкеты и резервы»	2	
	Практическое занятие № 8 «Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам»	2	
Тема 2.4 Инвентаризация предприятия в iiko	Содержание	8	ПК 6.5, 6.6 ОК 01-07, 09
	Инвентаризация , бланки инвентаризации	2	
	Электронный обмен данными	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №9 «Создание бланка инвентаризации»	2	
	Практическое занятие №10 «Создание инвентаризации в конце дня»	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. .: ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

14. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
15. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022
25. Учебник по системе iiko. Режим доступа: <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnikiiko/>
26. Руководство пользователя iiko RMS BackOffice/ Режим доступа: https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf
27. Учебник по системе iiko Статьи от компании Open Service. Режим доступа: <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>
28. iiko Front. Режим доступа: <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started> 7. Порядок работы в Меркурий. ХС. Режим доступа: https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.ХС

3.2.2. Дополнительные источники

1. Филимонова, Е. В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
2. Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности Поварское и кондитерское дело. Практикум: учебное пособие / Н. П. Вебер. — Москва : КноРус, 2025 (электронная библ-ка)
3. Гербер, И. А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом): учебно-практическое пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2023 (электронная библ-ка)
4. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2023(электронная библ-ка)
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

8. 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.
9. 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
10. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места;	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике Решение кейс-задач. Тестирование. Промежуточная аттестация в форме дифзачета
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	– выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты; – планирует правильное, оптимальное, адекватное заданию ведение процессов приготовления, творческое оформление и подготавливает к реализации	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике

разнообразного ассортимента		
ПК 6.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты; – планирует правильное, оптимальное, адекватное заданию и ведение процессов приготовления, творческое оформление и подготавливает к реализации	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике
ПК 6.4 Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	- Осуществляет работу в специализированной программе «iiko»	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля Тесты, устные опросы.
ПК 6.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	- Осуществляет работу в специализированной программе «Меркурий»	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля
ПК 6.6 Осуществлять электронный обмен данными -	Осуществляет электронный обмен данными	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

профессиональной деятельности		
----------------------------------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производст венная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объе м в часах
УП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	36
УП. 02	ПМ 02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	144
УП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	72
УП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий	Учебная практика	ознакомительная	6	72

	разнообразного ассортимента и пиццы.				
		Всего УП	X	X	396
ПП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	36
ПП. 02	ПМ 02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	246
ПП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	72
ПП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	108
ПП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	192
ПП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	Производственная практика	технологическая	6	180
		Всего ПП	X	X	834
		Итого практики	X	X	1230

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

УП 05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП 06 ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	
2.2. Структура учебной практики	
2.3. Содержание учебной практики.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
3.3. Общие требования к организации учебной практики	
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	ПП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к	<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>уметь:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.</p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.</p> <p>уметь: экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче</p>

	<p>продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))</p> <p>соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности</p> <p>безопасно хранить все товары согласно HACCP</p> <p>применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.</p> <p>работать с различными типами оборудования.</p> <p>соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</p> <p>использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.</p> <p>создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</p> <p>правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.</p> <p>правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам</p> <p>применять различные техники формовки</p> <p>правильно хранить готовые изделия после выпекания</p> <p>Правильно заполнять изделия начинкой.</p> <p>Применять различные виды техник оформления изделий.</p>
--	--

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 06	<p>ПК 6.1. Подготовка вливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего места, оборудования, инвентаря</p> <p>Тема: 2.1. Отработка практических навыков приготовления</p>	72	По запросам работодателя

	реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.	кулинарных изделий Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	концентрированно	3	Текущий контроль
УП. 02	144	концентрированно	3	Текущий контроль
УП. 03	72	концентрированно	4	Текущий контроль
УП. 04	72	концентрированно	5	Текущий контроль
УП. 05	72	концентрированно	5	Текущий контроль
УП. 06	72	концентрированно	6	Текущий контроль
Всего УП	396			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 1.1-1.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы,	6

		весоизмерительных приборов	нерыбного водного сырья, мяса	
		2. Организация работы по обработке сырья, подготовке овощей, грибов.	Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов , корнеплодов , капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 1.3	Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Организация работы по обработке сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования	6
		2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы из рыбы.	Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 1.4	Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи	6
		2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	6

		разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
УП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов	Подготовка рабочего места, оборудование. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема:	6
			2.1.Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	
			2.2.Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	6
			2.3.Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	6
			2.4.Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	6
			2.5.Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	6
			2.6.Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 2.4	Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 2.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	6

	и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 2.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	6
			5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	6
			5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПК 2.7	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих , кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24

ПК 2.8	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6
			7.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6
			7.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6
			7.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6
			7.5.Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	6
			7.6. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	6
			7.7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7				42
УП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 3.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок	6

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.2.	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 3.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 3.4.	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				6
ПК 3.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПК 3.6.	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	6.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24
ПП 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»				

ПК 4.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	Тема: 2.1.Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПК 4.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК 4.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				6

ПК 4.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Тема 5.1 Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				6
УП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 5.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема1.1. Отработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 5.3.	Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных	Тема 3.1.Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18

	разнообразного ассортимента	изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 5.4.	Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1.Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				18
ПК 5.5.	Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1.Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				24
УП 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы				
ПК 6.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.2	Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.	Тема: 2.1.Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
ПК 6.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и	Приготовление фаршей и начинок и	Тема 3.1. Отработка практических навыков	12

	начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	оформление мучных изделий.	приготовления фаршей и начинок	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	Содержание Отработка практических навыков по организации работ в овощном, рыбном, мясном цехе по обработке овощей, рыбы, мяса. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом	6
Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и грибов, фарширование овощей	6
Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки рыбы и нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования	Содержание Отработка практических навыков обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбных продуктов. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов	6
Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	Содержание Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи	Отработка практических навыков процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	6
Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание Отработка практических навыков приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 02. ПМ 02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		144
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	Содержание Отработка практических навыков по приготовлению костного, мясо-костного, рыбного, из птицы. Грибного, овощного, фруктового отвара.	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Содержание Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Борщи, щи	6
2.2. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Рассольники. Солянки мясные, рыбные	6
2.3. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Супы с крупами и макаронными изделиями.	6
2.4. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	Отработка практических навыков приготовления Супов-пюре из овощей, грибов, птицы	6
2.5. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов с овощами, макаронными изделиями, крупами	6
2.6. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	Отработка практических навыков по приготовлению окрошки, свекольника, сладких супов из ягод и свежих фруктов.	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		6
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	Отработка практических навыков приготовления соусов на мясном, рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание Отработка практических навыков приготовления картофеля, грибов жареные, тушеные, запеченные	6
Тема 4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание Отработка практических навыков приготовления макарон отварные, запеченные, каши, изделия из каш, пюре, запеканки из бобовых	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
Тема 5.1. Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	Содержание Отработка практических навыков приготовления яичницы, омлетов	6
Тема 5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	Содержание Отработка практических навыков приготовления сырники, запеканки из творога, сыра	6
Тема 5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	Содержание Отработка практических навыков приготовления пельмени мясные, вареники с различными фаршами, оладьи, блинчики	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из припущенной, тушеной рыбы	6
Тема 6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из жареной, запеченной рыбы	6
Тема 6.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
Тема 6.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из кальмаров, креветок	6

Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		42
Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из отварного и жареного мяса	6
Тема 7.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из тушеного мяса	6
Тема 7.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из запеченного мяса	6
Тема 7.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из котлетной массы	6
Тема 7.5. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления жареной, тушеной, запеченной птицы	6
Тема 7.6. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из котлетной массы	6
Тема 7.7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика.	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления блюд из дичи, кролик тушеный, гусь, утка по-домашнему	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 03. ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок	Содержание	
	Отработка практических навыков по подготовке сырья и оценка качества	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления соус майонез, маринад овощной, заправки для салатов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		18
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления салатов из сырых овощей	6
	Отработка практических навыков приготовления из отварных овощей	6
	Отработка практических навыков приготовления из яиц, винегреты	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления открытых, закрытых бутербродов, канапе	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления сельдь с гарниром, рыба под маринадом	6
	Отработка практических навыков приготовления ассорти рыбное.	6
	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления салатов из кальмаров, креветки заливные	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению домашней птицы, дичи	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления птица или дичь жареные с овощным гарниром	6
	Отработка практических навыков приготовления филе из кур и дичи фаршированное	6
	Отработка практических навыков приготовления паштет из печени	6
	Отработка практических навыков приготовления заливное из птицы с овощами	6
Промежуточная аттестация : текущий контроль		
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырье для сладких блюд и десертов	Содержание	
	Отработка практических навыков по организации рабочих мест, подготовки сырья для сладких блюд	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24

Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление холодных сладких блюд: желе фруктовые, ягодные, многослойные	6
	Приготовление холодных сладких блюд: муссы апельсиновый, лимонный, клюквенный	6
	Приготовление холодных сладких блюд: самбуки яблочный, абрикосовый	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление горячих сладких блюд: суфле ванильное, шоколадное	6
	Приготовление горячих сладких блюд пудинг яблочный, сухарный	6
	Приготовление горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки жареные в тесте	6
	Приготовление горячих сладких десертов шарлотка с яблоками	6
	Приготовление горячих сладких десертов: корзиночки я яблоками или ягодами	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		6
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	Содержание	
	Приготовление холодных напитков апельсиновый, лимонный, квас, коктейли	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		6
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	Содержание	
	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад	6
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля		
УП 05. ПМ 05. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Отработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	Содержание	
	Отработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, карамель, глазурь, мастика. кремов: сливочного, белкового и из молочных продуктов.	6

Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления хлеба разнообразного ассортимента, изделий из опарного дрожжевого теста (сдоба обыкновенная, булочка с орехами) (булочка дорожная, булочка с маком) (кулебяка с различными фаршами) (пироги с различными фаршами)	6
	Отработка практических навыков приготовления из безопарного теста (пончики, хворост, расстегаи) (беляши с мясом, бкартофелем, пирожки с различными фаршами) (ватрушка с творогом, картофелем)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слойка с марципаном), шарлотка с яблоками (булочка слоеная конверт, книжка)	6
Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления изделий из пряничного и песочного теста(коржик молочный, печенье Ромашка, печенье творожное, кекс Столичный)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из бисквитного теста(пирог бисквитный с повидлом)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из заварного и слоеного теста (профитроли, языки слоеные)	6
Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		24
Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления бисквитных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления песочных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления слоеных и заварных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления крошковых пирожных и диетических тортов	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6

Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	Содержание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления чебуреков и беляшей	6
	Отработка практических навыков приготовления пельменей, манты	6
	Отработка практических навыков приготовления штруделей, круассанов	6
	Отработка практических навыков приготовления пончиков с начинкой и без нее	6
	Отработка практических навыков приготовления блинчиков и оладий	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления начинок	6
	Отработка практических навыков приготовления фаршей	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП - П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	Обеденный стол	Мебель	Основное
2	Стул	Мебель	Основное

3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное
5	компьютер	ТС	Основное
6	средства аудиовизуализации	ТС	Основное
7	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	ТС	Основное
8	Пароконвектомат;	Оборудование	Специализированное
9	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Оборудование	Специализированное
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное
11	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное
12	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное
13	Фритюрница	Оборудование	Специализированное
14	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное
17	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное
19	Тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное
20	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное
21	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное
22	Мясорубка;	Оборудование	Специализированное
23	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное
24	Слайсер	Оборудование	Специализированное
25	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное
26	Миксер для коктейлей	Оборудование	Специализированное
27	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное
28	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное
29	Кофемашина с капучинатором	Оборудование	Специализированное
30	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	Специализированное
31	Кофемолка	Оборудование	Специализированное
32	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное
33	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное
34	Овоскоп	Оборудование	Специализированное
35	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное

36	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП - П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	Обеденный стол	Мебель	Основное
2	Стул	Мебель	Основное
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное
5	компьютер	ТС	Основное
6	средства аудиовизуализации	ТС	Основное
7	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное
8	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное
9	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное
11	Мясорубка	Оборудование	Специализированное
12	Стол производственный	Мебель	Основное
13	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное
14	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное
15	Подставка под индукционную плиту	Мебель	Основное
16	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Основное
17	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Специализированное
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное
19	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	Специализированное
20	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Специализированное
21	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Специализированное
22	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное
23	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Специализированное
24	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное
25	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное
26	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	Специализированное
27	Соусник	Оборудование	Специализированное
28	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	Специализированное
29	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	Специализированное

30	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное
31	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное
32	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	Специализированное
33	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное
34	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное
35	Инвентарь: Мерный стакан Венчик Сито для протираания Сито (для муки) Шенуа (возможен вариант с сеткой) Подставка для разделочных досок металлическая Лопатки силиконовые Лопатка деревянная Скалка Шумовка Молоток металлический для отбивания мяса Терка 4-х сторонняя Половник Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Овощечистка Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миска пластик Прихватка - варежка термостойкая силиконовая Ножницы для рыбы, птицы Термометр инфракрасный Фритюрница Слайсер	Инвентарь	Специализированное
	Расходные материалы: Пергамент рулон Фольга рулон Скатерть для презентационного стола белая Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Контейнеры одноразовые для пиц продуктов Контейнеры одноразовые для пиц продуктов Контейнеры одноразовые для пиц продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Перчатки силиконовые одноразовые Вода		

Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров) Салфетки из нетканого материала Плёнка пищевая Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)		
---	--	--

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиока)

Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библиока)

Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО. — М.: Академия, 2000

Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025(электронная библиока)

Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024.(электронная библиока)

Новикова, Е.В. Техническое оснащение и организация рабочего места : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиока)

Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиока)

Охрана труда: учебное пособие СПО/ Ю.П. Попов, - М.: КноРус, 2025. (электронная библиока)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учебное пособие. — М.: Академия, 2014
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» (4-е изд., стер.) учеб.пособие. — М.: Академия, 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария (6-е издание., стер) учебное пособие. — М.: Академия, 2013.
4. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей, напитков: учебное пособие для профессионального образования.- М.: Академия,2005
5. Мусина А. Школа гастронома: праздничные салаты и закуски.-М.: Эксмо,2010
6. Степанов И.В. Фантазии из гарниров. - М.: изд. центр «Эксмо», 2012
7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров. - М.: Академия, 2015
8. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов. — М.: изд. центр «АСТ-пресскнига», 2009

9. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки: учебное пособие. – М.: Академия, 2008

Интернет-ресурсы

<https://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер: технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе.

<http://www.bankreceptov.ru/spice> Банк рецептов

<https://www.kuharka.ru> Кухня народов мира

<https://gotovim-doma.ru> Готовим дома. Кулинарные рецепты

<https://www.gotovim.ru/dictionary> Кулинарная энциклопедия

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в лаборатории образовательной организации.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастером производственного обучения и /или преподавателем.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, - Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, - Проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, - Проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, - Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, - Пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов, - Обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства, - Последовательно выполняет технологические операции, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>-аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p>
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	<ul style="list-style-type: none"> - Обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, 	

	домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика, - Распознает недоброкачественные продукты, - Выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготавливает сырье с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте, - Подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдает правила утилизации непищевых отходов, - Осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, - Осуществляет формы, техники нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов, - Обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, - Порционирует (комплектует), упаковку на вынос, хранение полуфабрикатов, - Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, - Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, 	

		<p>применения ароматических веществ,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранит пряности и приправы в измельченном виде, - Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечивает безопасность готовой продукции, - Владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правит кухонные ножи, - Нарезает, измельчает рыбу вручную или механическим способом, -Порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы, - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), - Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применяет различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, -Выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывает, комплектует полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -Обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе 	
--	--	--	--

	<p>ПК 1.4. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматические вещества, -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции, -Владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; правит кухонные ножи, -Владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, -Нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, -Готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы, -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеет профессиональной терминологией 	
	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе

	инструкциями регламентами	и -Владеет техникой ухода за весомизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение до момента использования	

		<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота; подпекает овощи; замачивает сушеные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона -Использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства -Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводит до вкуса -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары 	
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость 	

		<p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления супов -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку -Готовит льезоны -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки -Рационально использует продукты, полуфабрикаты -Соблюдает температурный и временной режим варки супов -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа -Определяет степень готовности супов -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревает супы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителем при отпуске на вынос, ведет учет реализованных супов 	
--	--	--	--

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>- использует продукты, полуфабрикаты</p> <p>-Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит лезоны</p> <p>-Варит и организывает хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>-Охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>-Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>-Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Доводит соусы до вкуса -Проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу -Порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами 	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; 	

		<p>варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; -Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; -Выкладывает в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые -Готовит пюре из бобовых -Определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий -Рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для</p>	
--	--	--	--

		<p>замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость</p> <p>-Ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
--	--	---	--

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Выбирать, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p>	
--	--	--	--

		<p>жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) -Охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами -Подготавливает продукты для пиццы -Раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю ручную и механизированным способом -Жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи -Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста -Жарит в большом количестве жира -Жарит после предварительного отваривания изделий из теста -Разогревает в СВЧ готовые мучные изделия -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервир и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании</p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции -Разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 	
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке -Готовит на пару -Припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности -Фарширует, тушит, запекать с гарниром и без -Варит креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях -Бланширует и отваривает мясо крабов Припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку -Жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья -Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним 	

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Используют региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару -Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на 	
--	--	--	--

		<p>решетке гриля и плоской поверхности</p> <ul style="list-style-type: none"> -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками -Жарит пластованные тушки птицы под прессом -Жарит на шпажках, на вертеле на огне, на гриле -Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без -Бланширует, отваривает мясные продукты -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с 	
--	--	---	--

		<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>-Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость</p> <p>-Ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе</p>

		<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Своевременно оформляет заявку на склад</p>	
	<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности</p>	

	<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок -Смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей -Смешивает и настаивает растительные масла с пряностями -Трет хрен на терке и заливает кипятком -Растирает горчичный порошок с пряным отваром -Взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез -Пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного -Доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки -Готовит производные соуса майонез -Корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов -Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок -Охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов -Рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса 	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Определяет степень готовности соусов -Проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи -Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами 	
ПК 3.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления салатов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом -Замачивает сушеную морскую капусту для набухания -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов -Прослаивает компоненты салата -Смешивает различные ингредиенты салатов -Заправляет салаты заправками -Доводит салаты до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов -Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи салатов -Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	
ПК 3.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами 	

		<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p> <p>-Нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>-Вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь</p> <p>-Готовит квашеную капусту</p> <p>-Маринует овощи, репчатый лук, грибы</p> <p>-Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр</p> <p>-Охлаждает готовые блюда из различных продуктов</p> <p>-Фарширует куриные и перепелиные яйца</p> <p>-Фарширует шляпки грибов</p> <p>-Подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без</p> <p>-Подготавливает масляные смеси, доводить их до нужной консистенции</p> <p>-Вырезает украшения из овощей, грибов</p> <p>-Измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования</p> <p>-Доводит до вкуса</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p> <p>-Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом</p>	
--	--	---	--

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок -Хранит бутерброды, холодные закуски <p>С учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливает пряности, приправы, специи; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: 	

		<p>-Охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>-Замачивает желатин, готовит рыбное желе;</p> <p>-Украшает и заливает рыбные продукты порциями;</p> <p>-Вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса;</p> <p>-Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p>	
--	--	--	--

		<p>рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией;</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
ПК 3.6.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>-Охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности</p> <p>-Порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь</p> <p>-Снимает кожу с отварного языка</p> <p>-Нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере</p> <p>-Замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе</p> <p>-Украшает и заливает мясные продукты порциями</p> <p>-Вынимает готовое желе из форм</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Доводит до вкуса -Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией 	
--	--	--	--

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе</p>

		<p>-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Своевременно оформляет заявку на склад</p>	
	<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества</p> <p>-Взвешивает измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с</p>	

		<p>учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <ul style="list-style-type: none"> -Готовит сладкие соусы -Хранит, использует готовые виды теста -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине -Запекает фрукты -Взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки -Подготавливает желатин, агар-агар -Готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства -Использует и выпекает различные виды готового теста -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяют качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом 	
--	--	--	--

		<p>требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 	
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -Выбирает, подготавливает ароматические вещества; взвешивать, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: -Готовит сладкие соусы; -Хранит, использует готовые виды теста; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; -Жарит фрукты основным способом и на гриле; -Проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; -Готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -Использует и выпекает различные виды готового теста; -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; -Доводит до вкуса; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; 	
--	--	---	--

		<p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>	
ПК 4.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>-Отжимает сок из фруктов, овощей, ягод</p> <p>-Смешивает различные соки с другими ингредиентами</p> <p>-Проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами</p> <p>-Готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства -Готовит лимонады -Готовит холодные алкогольные напитки -Готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных напитков -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных напитков 	
ПК	4.5.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	
Осуществлять приготовление,			

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Заваривает чай -Варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины -Готовит кофе на песке -Обжаривает зерна кофе -Варит какао, горячий шоколад -Готовит горячие алкогольные напитки -Подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования 	
--	---	--	--

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих напитков</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков</p> <p>-Соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе</p>	

		<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.2.	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>-Хранить-, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, применяет комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов -Готовит желе -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения -Варит сахарный сироп для промочки изделий -Варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) -Уваривает сахарный сироп для приготовления тиража -Готовит жженный сахар -Готовит посыпки -Готовит помаду, глазури -Готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов -Доводит до вкуса, требуемой консистенции -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов 	
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 	

	<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, фарши -Подготавливает отделочные полуфабрикаты -Прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба -Проводит оформление хлебобулочных изделий -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос 	
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
ПК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5.4. к	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, 	

		<p>бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий -Проводит оформление мучных кондитерских изделий -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов</p>	<p>к и</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства 	

	разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов -Выбирает применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката -Готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов 	
--	-----------------------------	---	--

		-Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов	
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-экономично расходует ингредиенты и минимизировать отходы; -работает, строго соблюдает стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности -безопасно хранит все товары согласно НАССР -применяет собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. -Работает с различными типами оборудования.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе	
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-соблюдает размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности -использует ингредиенты в соответствии с нормативными документами. -создает продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами -правильно производит разделку, формовку теста после его готовности. -правильно формует мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам -применяет различные техники формовки -правильно хранит готовые изделия после выпекания		
ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок	-Правильно заполняет изделия начинкой. -Применяет различные виды техник оформления изделий.		

	для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
--	---	--	--

	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части, -Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы, -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации, -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска, -оценивает практическую значимость результатов поиска, -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач, -использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	-определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, -применяет современную научную профессиональную терминологию, -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования,	

	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> -выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, -определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования, -презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, -определяет источники достоверной правовой информации, -составляет различные правовые документы, -находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует, -оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта 	
	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> -организовывает работу коллектива и команды, -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	
	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, -проявляет толерантность в рабочем коллективе 	
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> -понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы -участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) 	

		-пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	
2.2. Структура производственной практики.....	
2.3. Содержание производственной практики	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	ПМ 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать</p>

	сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления,</p>

	<p>эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями</p> <p>уметь:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>

	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>

<p>реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.</p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий.</p> <p>Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.</p> <p>уметь:</p> <p>экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))</p> <p>соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности</p> <p>безопасно хранить все товары согласно НАССР</p> <p>применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.</p> <p>работать с различными типами оборудования.</p> <p>соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</p> <p>использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.</p> <p>создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</p> <p>правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.</p> <p>правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам</p> <p>применять различные техники формовки</p> <p>правильно хранить готовые изделия после выпекания</p> <p>Правильно заполнять изделия начинкой.</p> <p>Применять различные виды техник оформления изделий.</p>
--	--

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 06	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема: Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий Тема: Отработка практических навыков	180	По запросу работодателя

	инструкциями и регламентами ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.	приготовления фаршей и начинок		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -180 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	36	концентрированно	4
ПП. 02	246	концентрированно	4
ПП. 03	72	концентрированно	4
ПП. 04	108	концентрированно	6
ПП. 05	192	концентрированно	6
ПП. 06	180	концентрированно	6
Всего ПП	834	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 1.1-1.2	Раздел 1. Подготавливать	1. Подготовка, уборка рабочего	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на	6

	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	места, подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Организация работы по обработке сырья, подготовке овощей, грибов.	рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	
			Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 1.3.	Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	2. Организация работы по обработке сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы из рыбы.	Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	6 6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 1.4	Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из натуральной рубленой	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	6 6

		и котлетной массы разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
ПП 02. ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 2.1.-2.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов	Подготовка рабочего место, оборудование. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема: 2.1.Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	24
			2.2. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	6
			2.3. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	6
			Тема 2.4. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
ПК 2.4	Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительн ое хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 2.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	18

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				30
ПК 2.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	6
			5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	6
			5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПК 2.7	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	66
			6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих , кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				72
ПК 2.8	Раздел 7. Осуществлять приготовление,	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных	Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	36
			7.2.Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7				72
ПП 03. ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 3.1.-3.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 3.4	Раздел 3. Осуществлять	1. Приготовление, творческое	Тема 3.1. Отработка практических навыков по	6

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовлению бутербродов, канапе,	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 3.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 3.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»				
ПК 4.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	6

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	Тема: 2.1.Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 4.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК 4.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				18
ПК 4.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Тема 5.1 Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	18

	подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	реализации горячих напитков		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПП 05. ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 5.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	Тема: 2.1.Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 5.3.	Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	60

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				60
ПК 5.4	Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				54
ПК 5.5.	Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				54
ПП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»				
ПК 6.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.2	Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных	Тема: 2.1.Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	80

	подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				8
ПК 6.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление фаршей и начинок и оформление мучных изделий.	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	94
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				94

2.3. Содержание производственной практики

ПП 01. ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		12
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов , корнеплодов , капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание	
	Обработка и подготовка овощей, грибов	6
Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		12
Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки	Содержание	
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы	6

и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования		
Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из котлетной рыбной массы	6
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 02. ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		246
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов и фруктовых отваров	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		42
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов	Содержание Приготовление Борщей, Щей, Рассольников, Солянки, Супы с крупами и макаронными изделиями разнообразного ассортимента	24
Тема 2.2. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	Содержание Приготовление Супов-пюре из овощей, грибов, птицы	6
Тема 2.3. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	Содержание Приготовление молочных супов с овощами, макаронными изделиями, крупами	6
Тема 2.4. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	Содержание Приготовление окрошки, свекольника, сладких супов из ягод и свежих фруктов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		6
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	Приготовление соусов на мясном, рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание	
	Приготовление картофеля, грибов жареные, тушеные, запеченные.	18
4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление -макароны отварные, запеченные, каши, изделия из каш, пюре, запеканки из бобовых	12
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	Содержание	
	Приготовление яичницы, омлетов	6
5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	Содержание	
	Приготовление: сырники, запеканки из творога, сыра	6
5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	Содержание	
	Приготовление: пельмени мясные, вареники с различными фаршами, оладьи, блинчики	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		72
6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание	
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6
	Приготовление блюд из тушеной рыбы	6
	Приготовление блюд из жареной рыбы	6
	Приготовление блюд из жареной рыбы	6
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Содержание	

6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	Приготовление блюд из морепродуктов	6
Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		72
7.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса	Содержание	
	Приготовление блюд из отварного мяса	6
	Приготовление блюд из жареного мяса	6
	Приготовление блюд из тушеного мяса	6
	Приготовления блюд из запеченного мяса	6
	Приготовления блюд из котлетной массы	6
	Приготовления блюд из котлетной массы	6
7.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание	
	Приготовления блюд из отварной и жареной птицы	6
	Приготовления блюд из тушеной птицы	6
	Приготовления блюд из запеченной птицы	6
	Приготовления блюд из котлетной массы	6
	Приготовления блюд из котлетной массы	6
	Приготовления блюд из дичи, кролика, гусь, утка	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 03. ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов и заправок	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление салатов из сырых овощей	6
	Приготовление салатов из отварных овощей	6
	Приготовление салатов из отварных овощей	6
	Приготовление винегретов	6
	Приготовление закусок из фаршированных овощей	6

	Приготовление холодных блюд из яиц	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	Содержание	
	Приготовление бутербродов, открытых, закрытых, канапе разнообразного ассортимента	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление холодного блюда -сельдь с гарниром, рыба под маринадом	6
	Приготовление салатов из кальмаров, креветок	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		12
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	Содержание	
	Приготовление блюда - филе из кур и дичи фаршированное	6
	Приготовление холодного блюда-паштеты из птицы , куриной печени	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»		108
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего место, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	Содержание	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		36
	Содержание	
	Приготовление холодных сладких блюд	6

Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких десертов	6
	Приготовление холодных сладких десертов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких десертов	6
	Приготовление горячих сладких десертов	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	Содержание	
	Приготовление холодных напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		18
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	Содержание	
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление горячих напитков	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 05. ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		192
Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырьё для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырьё для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, карамель.	6
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, мастика.	6

	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов: сливочного, белкового и из молочных продуктов.	6
Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		60
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента,	6
	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента,	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление изделий из пряничного теста	6
	Приготовление изделий из песочного теста	6
	Приготовление изделий из песочного теста	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
	Приготовление изделий из заварного теста	6
	Приготовление изделий из заварного теста	6
	Приготовление изделий из слоеного теста	6
	Приготовление изделий из слоеного теста	6
Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		54
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление песочных пирожных и тортов	6
	Приготовление песочных пирожных и тортов	6

	Приготовление слоеных пирожных	6
	Приготовление заварных пирожных	6
	Приготовление крошковых пирожных и диетических тортов	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	Содержание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления чебуреков и беляшей	6
	Отработка практических навыков приготовления пельменей, манты	6
	Отработка практических навыков приготовления штруделей, круассанов	6
	Отработка практических навыков приготовления пончиков с начинкой и без нее	6
	Отработка практических навыков приготовления блинчиков и оладий	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления начинок	6
	Отработка практических навыков приготовления фаршей	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библиока)

Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2000

Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025(электронная библиока)

Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024.(электронная библиока)

Новикова, Е.В. Техническое оснащение и организация рабочего места : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиока)

Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиока)

Охрана труда: учебное пособие СПО/ Ю.П. Попов, - М.: КноРус, 2025. (электронная библиока)

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно по модулю.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП ПМ 01	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, - Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, - Проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, - Проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, - Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, - Пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов, - Обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства, - Последовательно выполняет технологические операции, 	<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

		современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов,	
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, - Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика, - Распознает недоброкачественные продукты, - Выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготавливает сырье с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте, - Подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдает правила утилизации непищевых отходов, - Осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, - Осуществляет формы, техники нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов, - Обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. 	

	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, - Порционирует (комплектует), упаковку на вынос, хранение полуфабрикатов, - Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, - Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ, - Выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранит пряности и приправы в измельченном виде, - Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечивает безопасность готовой продукции, - Владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правит кухонные ножи, - Нарезает, измельчает рыбу вручную или механическим способом, -Порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы, - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), 	
--	---	--	--

		<p>- Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применяет различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения,</p> <p>-Выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывает, комплектует полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>-Обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе</p>	
	<p>ПК 1.4. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>- Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>-Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматические вещества,</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции,</p> <p>-Владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; правит кухонные ножи,</p>	

		<p>-Владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов,</p> <p>-Нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика,</p> <p>-Готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы,</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов,</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеет профессиональной терминологией</p>	
--	--	---	--

ПП ПМ 02	<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
----------	--	---	--

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <ul style="list-style-type: none"> -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад 	
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение до момента использования -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров 	

		<p>-Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота; подпекает овощи; замачивает сушеные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона</p> <p>-Использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства</p> <p>-Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров</p> <p>-Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары</p>	
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления</p> <p>-Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления супов</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку -Готовит льезоны -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки -Рационально использует продукты, полуфабрикаты -Соблюдает температурный и временной режим варки супов -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа -Определяет степень готовности супов -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревает супы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителем при отпуске на вынос, ведет учет реализованных супов 	
--	--	--	--

		<p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>- использует продукты, полуфабрикаты</p> <p>-Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны</p> <p>-Варит и организует хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>-Охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>-Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных -Рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Доводит соусы до вкуса -Проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу -Порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами 	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами 	

		<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>замачивать сушеные;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре;</p> <p>готовить начинки из грибов;</p> <p>-Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>-Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <p>замачивать в воде или молоке;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p>	
--	--	--	--

		<p>жарить предварительно отваренные;</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>-Выкладывает в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p> <p>-Готовит пюре из бобовых</p> <p>-Определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к</p>	
--	--	---	--

		<p>безопасности пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий -Разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 	
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами 	

		<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирать, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>-Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле</p> <p>-Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>-Замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей,</p>	
--	--	--	--

		<p>вареников, чебуреков, блинчиков)</p> <p>-Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.)</p> <p>-Охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами</p> <p>-Подготавливает продукты для пиццы</p> <p>-Раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю ручную и механизированным способом</p> <p>-Жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи</p> <p>-Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста</p> <p>-Жарит в большом количестве жира</p> <p>-Жарит после предварительного отваривания изделий из теста</p> <p>-Разогревает в СВЧ готовые мучные изделия</p> <p>-Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервир и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,</p>	
--	--	---	--

		<p>полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость</p> <p>-Ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	

		<p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>-Варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке</p> <p>-Готовит на пару</p> <p>-Припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне</p> <p>-Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре</p> <p>-Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>-Фарширует, тушит, запекать с гарниром и без</p> <p>-Варит креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях</p> <p>-Бланширует и отваривает мясо крабов</p> <p>Припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку</p> <p>-Жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p> <p>-Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p>	
--	--	--	--

		<p>-Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые горячие блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость</p> <p>-Ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
--	--	---	--

	<p>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</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Используют региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>-Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p> <p>-Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p> <p>-Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p>	
--	---	---	--

		<p>-Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p> <p>-Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p> <p>-Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>-Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p> <p>-Жарит пластованные тушки птицы под прессом</p> <p>-Жарит на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле</p> <p>-Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без</p> <p>-Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без</p> <p>-Бланширует, отваривает мясные продукты</p> <p>-Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из</p>	
--	--	---	--

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>-Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость</p> <p>-Ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</p>	
--	--	--	--

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ПП ПМ 03	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

		<p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Своевременно оформляет заявку на склад</p>	
	<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует методы</p>	

		<p>приготовления холодных соусов и заправок</p> <ul style="list-style-type: none"> -Смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей -Смешивает и настаивает растительные масла с пряностями -Трет хрен на терке и заливает кипятком -Растирает горчичный порошок с пряным отваром -Взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез -Пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного -Доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки -Готовит производные соуса майонез -Корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов -Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок -Охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов -Рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Определяет степень готовности соусов -Проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Выдерживает температуру подачи -Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами 	
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления салатов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом -Замачивает сушеную морскую капусту для набухания -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты -Выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов -Прослаивает компоненты салата -Смешивает различные ингредиенты салатов 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Заправляет салаты заправками -Доводит салаты до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов -Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи салатов -Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом -Вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь -Готовит квашеную капусту -Маринует овощи, репчатый лук, грибы -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр -Охлаждает готовые блюда из различных продуктов -Фарширует куриные и перепелиные яйца -Фарширует шляпки грибов -Подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без -Подготавливает масляные смеси, доводить их до нужной консистенции -Вырезает украшения из овощей, грибов -Измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок -Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок 	
--	--	---	--

		<p>перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> -Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок -Хранит бутерброды, холодные закуски <p>С учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливает пряности, приправы, специи; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -Использует региональные продукты для приготовления 	

		<p>холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>-Охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>-Замачивает желатин, готовит рыбное желе;</p> <p>-Украшает и заливает рыбные продукты порциями;</p> <p>-Вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса;</p> <p>-Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Выбирает, применяет комбинирует различные способы 	

		<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>-Охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности</p> <p>-Порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь</p> <p>-Снимает кожу с отварного языка</p> <p>-Нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере</p> <p>-Замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе</p> <p>-Украшает и заливает мясные продукты порциями</p> <p>-Вынимает готовое желе из форм</p> <p>-Доводит до вкуса</p> <p>-Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>	
--	--	---	--

		<p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>-Охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>-Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
--	--	--	--

ПП ПМ 04	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет</p> <p>аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p>
----------	---	---	---

	инструкциями и регламентами	<p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет ручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выполнения заданий экзамена по модулю; — экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
--	-----------------------------	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад 	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Готовит сладкие соусы -Хранит, использует готовые виды теста -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Запекает фрукты -Взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки -Подготавливает желатин, агар-агар -Готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства -Использует и выпекает различные виды готового теста -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяют качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции 	
--	--	---	--

		<p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
	<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества; взвешивать, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>-Готовит сладкие соусы;</p> <p>-Хранит, использует готовые виды теста;</p> <p>-Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; -Запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; -Жарит фрукты основным способом и на гриле; -Проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; -Готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -Использует и выпекает различные виды готового теста; -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; -Доводит до вкуса; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих 	
--	--	---	--

		<p>сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>	
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> -Отжимает сок из фруктов, овощей, ягод -Смешивает различные соки с другими ингредиентами -Проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами -Готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки -Готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства -Готовит лимонады -Готовит холодные алкогольные напитки -Готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных напитков -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных напитков 	
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Заваривает чай -Варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины -Готовит кофе на песке -Обжаривает зерна кофе -Варит какао, горячий шоколад -Готовит горячие алкогольные напитки 	

		-Подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих напитков -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков		
ПП 05	ПМ	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт,

	инструкциями и регламентами	<p>-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования</p> <p>-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>-Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>-Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>-Обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков</p> <p>-Соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>полученный на практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выполнения заданий экзамена по модулю; — экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
--	-----------------------------	---	--

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов -Хранить-, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. -Выбирает, применяет комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов -Готовит желе -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения -Варит сахарный сироп для промочки изделий</p>	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) -Уваривает сахарный сироп для приготовления тиража -Готовит жженный сахар -Готовит посыпки -Готовит помаду, глазури -Готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов -Доводит до вкуса, требуемой консистенции -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов 	
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав 	

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств</p> <p>-Подготавливает продукты</p> <p>-Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования</p> <p>-Подготавливает начинки, фарши</p> <p>-Подготавливает отделочные полуфабрикаты</p> <p>-Прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования</p> <p>-Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>-Проводит оформление хлебобулочных изделий</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p>	
--	--	---	--

		<p>-Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>-Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
	<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств</p> <p>-Подготавливает продукты</p> <p>-Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</p>	

		<p>вручную и с использованием технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий -Проводит оформление мучных кондитерских изделий -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства 	

		<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>-Выбирает применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания</p> <p>-Подготавливает продукты</p> <p>-Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования</p> <p>-Подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты</p> <p>-Проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката</p> <p>-Готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании</p> <p>-Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>	
--	--	--	--

		-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов	
--	--	---	--

ПП 06	ПМ	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-экономично расходует ингредиенты и минимизировать отходы; -работает, строго соблюдает стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности -безопасно хранит все товары согласно НАССР -применяет собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. -Работает с различными типами оборудования.	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
		ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-соблюдает размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности -использует ингредиенты в соответствии с нормативными документами. -создает продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами -правильно производит разделку, формовку теста после его готовности.	

			<p>-правильно формует мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам</p> <p>-применяет различные техники формовки</p> <p>-правильно хранит готовые изделия после выпекания</p>	
		<p>ПК 6.3.</p> <p>Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-Правильно заполняет изделия начинкой.</p> <p>-Применяет различные виды техник оформления изделий.</p>	
ПП 01	ПМ	ОК 01. Выбирать способы решения задач	<p>-Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части,</p> <p>-Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы,</p> <p>-выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,</p> <p>-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах,</p> <p>-оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет</p> <p>аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>– выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>– экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
ПП 02	ПМ	профессионально й деятельности		
ПП 03	ПМ	применительно к различным контекстам		
ПП 04	ПМ			
ПП 05	ПМ			
ПП 06	ПМ			
		ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>-определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации,</p> <p>-выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска,</p> <p>-оценивает практическую значимость результатов поиска,</p>	

		<p>-применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач,</p> <p>-использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности,</p> <p>-использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	
ОК 03.	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>-определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности,</p> <p>-применяет современную научную профессиональную терминологию,</p> <p>-определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования,</p> <p>-выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи,</p> <p>-определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования,</p> <p>-презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности,</p> <p>-определяет источники достоверной правовой информации,</p> <p>-составляет различные правовые документы,</p> <p>-находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует,</p> <p>-оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта</p>	
ОК 04.	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-организовывает работу коллектива и команды,</p> <p>-взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	
ОК 05.	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном</p>	<p>-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке,</p> <p>-проявляет толерантность в рабочем коллективе</p>	

	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>-понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459965

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026