

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1.

**Программы профессиональных модулей**

Рабочая программа профессионального модуля  
«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Год 2021


Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НИ «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В.Муратова

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна - преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>23</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>25.</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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 сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>2</sup>:

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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов \_\_\_362

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_177 \_\_\_\_\_

Самостоятельная работа \_\_\_\_\_8 \_\_\_\_\_

на практики, в том числе учебную \_\_\_\_\_69 \_\_\_\_\_

и производственную \_\_\_\_\_108 \_\_\_\_\_

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа <sup>3</sup>	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Курсовых работ (проектов) <sup>4</sup>	Учебная			
практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>4</sup>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,14,15,16,18,19,22,23,25	<b>Раздел модуля 1. МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	57	55	24	-	69	108	2		
ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,13,14,15,16,18,19,20,22,23,24,25	<b>Раздел модуля 2. МДК 01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	128	122	68				6		
ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,15,18,19,20,22,23,24,25	Учебная практика  Производственная практика	69 108								



ЛР 10, 15,16,18,19,20,2 2,23,24,25								
	<b>Всего:</b>	<b>362</b>	<b>177</b>			<b>69</b>	<b>108</b>	<b>8</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>57(31+24)+2</b>
<b>Тема 1 Организация работы цехов предприятий общественного питания1</b>	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>28 (8+20)</b>
1.1. Классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> -Введение -Виды ПОП -Цеховая структура -Индустриализация отрасли	<b>2</b>    <b>2</b>
1.2.Организация работы овощного цеха	<b>Содержание учебного материала</b> -Снабжение, расположение овощного цеха -Технологический процесс -Оборудование	<b>6(2+4)</b>   <b>2</b>

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов	2
1.3. Организация работы мясного и рыбного цехов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(2+8)</b>
	-Снабжение, расположение мясного и рыбного цехов	2
	-Технологический процесс	
	-Оборудование	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4
	4. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	4
1.4. Организация работы доготовочного цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(2+8)+2</b>
	-Снабжение, расположение мясного и рыбного цехов	
	-Технологический процесс	2
	-Оборудование	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	5. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	4
	6. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	4
Тема 2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда	<p>Знать:</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	12 (10+0)+2

2.1. Инструменты и инвентарь	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-характеристика инструментов и инвентаря -Требования безопасности при работе с инструментами	2
2.2.Характеристика оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-Эффективность использования оборудования -Классификация технологических машин -Классификация механического оборудования	2
2.3.Механическое оборудование овощного цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-Технические характеристики овощного цеха -Требования безопасности при эксплуатации оборудования овощного цеха	2
2.4. Механическое оборудование мясного и рыбного цехов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-Технические характеристики мясного и рыбного цехов -Требования безопасности при эксплуатации оборудования мясного и рыбного цехов	2
2.5. Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-Технические характеристики холодильного оборудования -Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования	1
2.6. Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-Санитарные требования к инвентарю -Санитарные требования к кухонной посуде и таре	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда	2

<p>Тема 3. Технологические процессы обработки продуктов</p>	<p>Знать          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.          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;          требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации ехнологического оборудования и правила ухода за ним;          требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,          выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p><b>17 (13+4)</b></p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p>3.1. Характеристики и методы классификации сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные термины и определения</li> <li>-Взаимозаменяемость сырья</li> <li>-Совместимость сырья</li> <li>-Сбалансированность рациона</li> <li>-Методы и признаки классификации</li> </ul>	<p>2</p>

3.2.Основные правила обработки продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-Общие сведения -Способы оттаивания мороженых продуктов -Способы обработки	2
3.3 Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	- Общие сведения- -Механические способы кулинарной обработки -Гидромеханические способы кулинарной обработки	2
	-Химические способы очистки -Массообменные способы кулинарной обработки	
3.4.Физико- химические процессы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	- Физико- химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	2
3.5. Охлаждение продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	- Общие сведения- -Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры	1
3.6.Отходы и потери массы сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	--Неучтенные отходы -Общие отходы	1
3.7. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4)</b>
	-Современная упаковка пищевых продуктов -Вакуумное упаковочное оборудование -Вакуумная упаковка -Упаковка скоропортящихся продуктов	2

	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>
	7. Отработка безопасных приемов эксплуатации вакуумного упаковочного оборудования	4
Дифференцированный зачет		1
<b>МДК 01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	<p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<b>28 (6+18)+2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

1.1.Классификация и пищевая ценность овощей и грибов	-Классификация овощей -Химический состав овощей -Разновидности грибов	2
1.2.Обработка и хранение овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	-Механическая обработка овощей -Способы хранения овощей	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	2
1.3.Нарезка овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20(2+18)</b>
	-Виды нарезок -Классическая французская техника нарезки овощей -Виды нарезки овощей в различных кухнях мира	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	8..Нарезка клубнеплодов и корнеплодов	6
	9.Нарезка капустных и луковых	6
	10 Французская техника нарезки овощей	6
1.4. Обработка грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Механическая обработка грибов	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>

1.5. Требования к качеству овощей и грибов	- Требования к качеству овощей и грибов и полуфабрикатов промышленного производства	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	2
Тема 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	28 (12+16)+2
.2.1.Характеристика различных видов рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Характеристика различных видов рыб Вид и семейства рыбы. Правила и способы оценки качества рыбы	1



2.2.Признаки доброкачественности рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-Нормативные требования к качеству рыбы	1
2.3. Пищевая ценность рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-химический состав рыбы	1
2.4. Процессы , вызывающие изменение качества рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-охлаждение рыбы	1
	-замораживание рыбы	
	-быстрое оттаивание	
-методы уменьшения потерь при размораживании рыбы		
2.5. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	-панирование -нарезание и формование п/ф	1
2.6. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13(1+12)</b>
	-основные виды рыбного сырья -обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из нее п/ф	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	11.Приготовление порционных п/ф	6
	12.Приготовление рубленых п/ф	6
2.7. Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	-виды обработки рыбы -п/ф из рыбы -п/ф из рыбы промышленного производства	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
2.8. Обработка пищевых отходов	-пищевые и непищевые отходы -использование пищевых отходов	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4)+2</b>
2.9. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья	-характеристика нерыбного водного сырья -способы обработки	2
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>4</b>
	13..Обработка нерыбного морского сырья	4

	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	<p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	30 (14+16)+2
3.1. Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	<p>-виды мяса.</p> <p>-пищевая ценность</p> <p>-признаки доброкачественности мяса</p>	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

3.2 Пищевая ценность и химический состав мяса животных	- строение и состав мышечной ткани -пищевая ценность мяса --химический состав мяса -органолептические показатели	2
3.3. Процессы обработки мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	-общие сведения -способы размораживания мяса -деление на части	2
3.4.Разделка туш и полутуш животных	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	-разделка полутуш говядины -разделка бараньих, козьих, телячьих и свиных туш -п/ф из ягнятины и методы их приготовления	2
3.5 Приемы подготовки мяса к тепловой обработки	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	-маринование -шпигование Обертывание Фарширование -глазирование -вымачивание -панирование	2
3.6. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20(4+16)+2</b>
	-виды п/ф -крупнокусковые п/ф -порционные п/ф -стейки -мелкокусковые -рубленные -п/ф из субпродуктов	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>
	14. Приготовление порционных полуфабрикатов	6
	15. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6
	16 Приготовление рубленных полуфабрикатов	4

	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	2
<b>Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.</b>	<p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<b>24 (6+18)</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

4.1. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы	-характеристика -пищевая ценность птицы -обработка птицы -обработка пищевых отходов птицы	2
4.2.Характеристика, пищевая ценность и обработка дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	-характеристика -пищевая ценность дичи и кролика -обработка дичи и кролика	2
4.3.Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20(2+18)</b>
	-заправка птицы -заправка дичи -порционные п/ф -мелкокусковые п/ф -рубленные п/ф\ -п/ф из дичи -п/ф из кролика	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	17. Обработка птицы, дичи, заправка тушек.	6
	18.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов,	6
	19.Приготовление рубленных полуфабрикатов.	6
Тема 5. Организация производственного контроля качества	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Уметь: организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>14 (14+0)</b>
5.1.Виды контроля качества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>

	-показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов -виды контроля качества	4
5.2. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика	<b>Содержание учебного материала</b> -требования к качеству мясных п/ф	4
5.3. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> -основные термины и определения -метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	4
Дифференцированный зачет		2
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентом.  1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования 2. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации 2.1. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов 2.2.. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья 2.3.. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса и мясного сырья 2.4. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента домашней птицы ,дичи, кролика. 3. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья  .		69
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов 2. Осуществлять обработку, подготовку видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		108

<p>3. Осуществлять контроль хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>4. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>5. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в том числе региональных</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос</p>	
--	--

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

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»,

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1Основной источник**

1. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

###### **3.2.1.2Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <https://base.garant.ru/166149/>

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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного



### 3.2.1.3. Дополнительные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
5. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-Правильность оформления документации по поступлению и расходованию сырья согласно технологических документов -Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов согласно инструкций и регламентов поп	Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	-Проверка подготовки рабочего места -Оценка обработки сырья в соответствии с технологической картой	Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья.	-Оценка качества полуфабрикатов согласно техническим условиям -Правильность выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов согласно ТУ	Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Оценка качества полуфабрикатов согласно техническим условиям -Правильность выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов согласно ТУ	Экспертная оценка выполнения практических заданий

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08 2021 г.)

*Микиртичианц Т.В.*

Разработчик:

Микиртичианц Т.В... мастер производственного обучения

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РГТ  
*Биккиняева Р.А.* Биккиняева Р.А.

Содержание	стр.
1. Паспорт программы учебной практики .....	4
2. Тематический план и содержание учебной практики.....	6
3. Условия организации и проведения практики .....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики .....	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата учебной практики
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	<b>Обучающийся должен уметь:</b> 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

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

### **ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### **ОК:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

ПМ 01 —69 часов

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентом.	ПК1.1.	1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	<b>3</b>
		1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	<b>3</b>
2. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации	ПК 1.2.- 1.4.	2.1. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов.	Выполнение выбора методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Применение комбинированных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	<b>12</b>



		2.2 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>12</b>
		2.3 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса и мясного сырья	-Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>18</b>
		2.4. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из домашней птицы ,дичи, кролика.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	<b>12</b>

			- обеспечения безопасности готовой продукции.	
3. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья	ПК 1.2.	7.1.. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья	-Выбор контейнеров, упаковочных материалов -Порционирование (комплектование) полуфабрикатов на вынос -Эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
зачет				<b>3</b>
			ИТОГО	69



### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:**

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.3.1. Печатные издания:**

2. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

##### **3.3.2. Электронные издания:**

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

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]. <https://base.garant.ru/166149/>

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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.3.2. Дополнительная литература**

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

#### Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

Результат обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>-Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями                      -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>-Соблюдение правил сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ согласно рецептуре                      -Правильность выполнения взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ согласно рецептуре</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>
<p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Правильность выбора способов обработки и подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента согласно рецептуре</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар,кондитер»

Р.п.Радищево

2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08 2021 г.)

*Микиртичианц Т.В.*

Разработчик:

Микиртичианц Т.В... мастер производственного обучения

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РГТ  
*Биккиняева Р.А.* Биккиняева Р.А.

## Содержание

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики.....	4
2. Тематический план и содержание производственной практики.....	6
3. Условия реализации производственной практики.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.....	10



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата производственной практики
<b>ПМ 01.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p><b><i>Обучающийся должен иметь практический опыт в</i></b> подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>ПК:</b></p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ОК:</b></p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>

	<p>руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	---

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов**

## Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
<b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»»</b>				
1. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов	ПК 1.1	1.1 Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты	- Оценка наличия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты - Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов	12
		1.2.Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы	- Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы (накладная, накладная- требование) - Проверять по накладной соответствия заявке.	12
		1.3. Организовать и убирать рабочее место.	- Организовать рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты и техники безопасности - Уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты и техники безопасности	6
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.2	2.1.Обработать различными способами овощи и грибы, рыбу, нерыбное водное сырьё, мясо, домашнюю птицу,	-Проверять качество овощей и грибов -Определять степень зрелости овощей -Выбирать последующую обработку овощей и грибов -Хранить овощи и грибы.	12
		2.2 Формовать, приготавливать отдельные компоненты и полуфабрикаты	- Формовать, отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарных	12

			изделий сложного, в том числе из редкого и экзотического сыра. - Приготавливать различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного в том числе из редкого и экзотического сыра.	
3. Осуществлять контроль хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сыра, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.2	3.1 Обработать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из овощей и грибов	Определение качества органолептическим способом. Механическая кулинарная обработка сыра.	6
		3.2 Обработать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сыра	-Оттаивание мороженой рыбы и нерыбного водного сыра -Очистка рыбы от чешуи -Удаление загрязнений и несъедобных частей у рыбы и нерыбного водного сыра -Пластование или придание рыбы нужной формы -Выбор способов упаковки хранения	6
		3.3. Обработать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	-Выбирать способы размораживания мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика -Мыть и сушить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика -Делить на части мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика. -Обвалка и жиловка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Придать мясу, мясным продуктам, домашней птицы, дичи, кролику нужной формы --Выбирать способы упаковки и хранения	6

4. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента, в том числе региональных	ПК 1.4.	4.1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	-Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	12
5. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в том числе региональных	ПК 1.4.	5.1.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	12
6. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос		6.1. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос.	-Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	12
			ИТОГО	108

### 3. «Условия организации и проведения производственной практики»

**3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:**

4. Наименование цехов, участков	Оборудование	Оснащенность ПОП
Предприятия общественного питания	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Оборудование, инвентарь, инструменты

#### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 4.2.1. Печатные издания:

3. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

##### 3.2.3. Электронные издания:

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

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <https://base.garant.ru/166149/>

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### 3.2.2. Дополнительная литература

13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

#### Раздел 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результат обучения	Показатели сформированности результатов производственной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Правильность подбора оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Правильность проведения работ на весоизмерительном оборудовании при отпуске сырья в соответствии с рецептурами</p>	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Правильность подбора инструментов и приспособлений для проведения обработки, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с технологической картой</p> <p>Правильность проведения операций по обработке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с технологической картой</p>	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья.	Правильность проведения работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из	Правильность проведения работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики

мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
---	--	--



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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

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

по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер

***Р.н.Радищев***

Год 2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании

примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»: совет по профессиональным квалификациям в индустрии

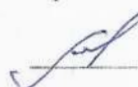
гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

**(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)**

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

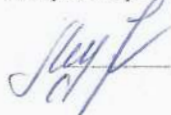
 Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» \_\_\_ 08 \_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В.Муратова

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна - преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ.....7**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ.....35**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....37**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций<sup>5</sup>

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>б</sup>:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
--	--

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов \_\_\_786

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_74+265

на практики, в том числе учебную \_\_\_\_\_195\_\_\_\_\_

и производственную \_\_\_\_\_252\_\_\_\_\_

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа <sup>7</sup>
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>8</sup>							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок .	<b>74</b>	70	28	-			4
ПК 2.1.-2.8 ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	265	250	157			252	15
ПК 2.1-2.8								

ЛР 10, 15,16,18,19,20, ,22,23,24,25	Учебная практика	195					
ЛР 10, 15,16,18,19,20, ,22,23,24,25	Производственная практика	252					
<b>Всего:</b>		<b>786</b>	<b>320</b>		<b>195</b>	<b>252</b>	<b>19</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		<b>70 +4</b>
	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>2</b>



<p><b>Тема 1.1</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности.</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>1.Инструкции по охране труда 2.Инструкция по охране труда в производственных помещения общепита 3. Правила производственной санитарии 4. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранение горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>12</p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>4</b></p>

1.2.1 Качество кулинарной продукции	Полезные свойств кулинарной продукции Технологический цикл производства Проектирование и разработка продукции	4
1.2.2 Классификация, характеристика, способы нагрева, тепловой кулинарной обработки	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> Способы нагрева Тепловая кулинарная обработка Комбинированные способы Вспомогательные способы Инновационные способы	4
1.2.3 Требования к организации хранения	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> Требования к организации хранения п/ф, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>	28(12+12+4)

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>1.3.1</b> Организация работы горячего цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	4
<b>1.3.2</b> Организация и рабочих мест в суповом отделении	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Оснащение рабочих мест Комплектация инвентарем	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов	2
<b>1.3.3.</b> Организация и рабочих мест в соусном отделении	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Рабочее место для приготовления бульонов и супов, жареных блюд и гарниров, для варки и тушения блюд, приготовления соусов и гарниров, запекания блюд	4
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации горячих соусов	2

1.3.4. Организация отпуска и хранение готовых блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16 (4+12)</b>
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации готовых блюд (суповом отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	6
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.	6
1.4. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>30 (14+16)</b>
1.4.1 Механическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10 (4+6)</b>
	Принцип действия машин Правила эксплуатации	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>

		3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования	6
1.4.2 оборудование	Тепловое	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10 (4+6)</b>
		Принцип действия машин Правила эксплуатации	4
		<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
		4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования,	6
1.4.3 Оборудование для раздачи пищи		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
		Принцип действия машин Правила эксплуатации	2
1.4.4.Посуда и инвентарь		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4)</b>
		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
		<b>Практическое занятие</b> 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4
<b>Дифференцированный зачет</b>			2
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>265</b>
<b>2.1. Приготовление и подготовка к реализации</b>	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;		<b>47(16+31) +15</b>

<p><b>горячих супов разнообразного ассортимента</b></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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>2.1.1 Классификация и ассортимент супов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><i>1</i></p>
	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов</p>	<p><i>1</i></p>
<p>2.1.2 Приготовление бульонов и отваров</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><i>1</i></p>
	<p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><i>1</i></p>
<p>2.1.3 Подготовка продуктов для гарнира</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><i>1</i></p>
	<p>Пассерование овощей, томата- пюре, муки. Нарезка овощей, подготовка круп, бобовых</p>	<p><i>1</i></p>

	Припускание, тушение овощей Подготовка лезона	
2.1.4. Приготовление, заправочных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика заправочных супов Схема приготовления заправочных супов Общие правила варки заправочных супов	1
2.1.5. Щи, борщи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Характеристика щей, борщей Схема приготовления щей, борщей Общие правила варки щей, борщей	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	6. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.	6
2.1.6. Рассольники, солянки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Обязательная часть рассольников, солянок Схема приготовления рассольников, солянок Общие правила варки рассольников, солянок	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	7. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок	6
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14(2+12)</b>

2.1.7 Супы с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	Характеристика супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями Схема приготовления супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями Общие правила варки супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>12</b>
	8. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, с крупой, бобовыми, макаронными изделиями.	6
	9. Приготовление, оформление и отпуск супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	6
2.1.8 Приготовление молочных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика молочных супов Схема приготовления молочных супов Общие правила варки молочных супов	1
2.1.8 Приготовление пюреобразных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 (1+3)</b>
	Характеристика пюреобразных супов Схема приготовления пюреобразных супов Общие правила пюреобразных супов	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>3</b>
	10. Приготовление, оформление и отпуск молочных и пюреобразных супов	3
2.1.9. Приготовление прозрачных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика прозрачных супов	1



	<p>Схема приготовления прозрачных супов</p> <p>Общие правила варки прозрачных супов</p>	
2.1.10. Приготовление холодных , сладких супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>
	<p>Характеристика молочных супов</p> <p>Схема приготовления молочных супов</p> <p>Общие правила варки молочных супов</p>	<i>1</i>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	11. Приготовление, оформление и отпуск холодных, сладких супов	<i>2</i>
2.1.11 Приготовление супов региональной кухни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>
	<p>Характеристика региональной кухни</p> <p>Схема приготовления региональной кухни</p> <p>Общие правила варки региональной кухни</p>	<i>1</i>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>
	12. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	<i>2</i>
2.1.12 Правила и техника подачи супов. Требования к качеству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1+15</b>
	<p>Основные правила и техника подачи супов.</p> <p>Требования к качеству</p>	<i>1</i>
	<b>Самостоятельная работа</b>	

	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов и отваров	2
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	2
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	4
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	2
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	3
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>	27(9+18)

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
2.2.1 Классификация, ассортимент горячих соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов разнообразного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	1
2.2.2 Приготовление отдельных компонентов для соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила выбора основных отдельных компонентов для соусов, требования к ним, составление кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	1
2.2.3 Приготовление, соуса красного и его производных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Характеристика соуса красного и его производных Схема приготовления соуса красного и его производных Общие правила варки соуса красного и его производных	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	13. Приготовление и отпуск красного соуса и его производных	6
2.2.4. Приготовление, соуса белого и его производных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Характеристика соуса белого и его производных Схема приготовления соуса белого и его производных Общие правила варки соуса белого и его производных	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>

	14. . Приготовление и отпуск белого соуса и его производных	6
2.2.5. Приготовление грибного, молочного, сметанного соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Характеристика грибного, молочного, сметанного соусов Схема приготовления грибного, молочного, сметанного соусов Общие правила варки грибного, молочного, сметанного соусов	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	15. Приготовление и отпуск сладких региональных, диетических соусов	6
2.2.6 Приготовление и подготовка к реализации яично- масляных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов	1
<b>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<b>41(17+24)</b>

	<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>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
2.3.1. Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<p>Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов</p>	<b>1</b>
2.3.2. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<p>Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов</p>	<b>4</b>
2.3.3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных, жаренных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	<p>Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов</p>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	16. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей	<b>6</b>
2.3.4 Приготовление и гарниров из печенных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	<p>Правила оформления и отпуска гарниров из печенных овощей</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи гарниров из печенных овощей</p>	<b>2</b>

	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск гарниров из печенных овощей	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	17.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных, печенных овощей	6
2.3.5. Требования к качеству овощных блюд и гарниров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска овощных блюд и гарниров Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи овощных блюд и гарниров Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск овощных блюд и гарниров	2
2.3.6. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1
2.3.7. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска гарниров из печенных овощей Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи гарниров из печенных овощей Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск гарниров из печенных овощей	1
2.3.8. Приготовление блюд и гарниров из круп	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>

2.3.9 Приготовление блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий	18.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп	6
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	19 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий	6
2.3.10 Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<b>36(18+18)</b>

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих 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>	
2.4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Пищевая ценность яиц. Химический состав яйцепродуктов	2
2.4.2 Блюда из варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда	2
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда	
2.4.3 Приготовление блюд из творога	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из творога Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из творога	1
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из творога	
2.4.4. Отварные творожные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска творожных блюд Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи творожных блюд	1
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск творожных блюд	
2.4.5. Жареные, запеченные творожные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из творога Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из творога	2
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из творога	



2.4.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из сыра Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из сыра Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из сыра	1
2.4.7. Требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Основные требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра Правила хранения	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из яиц, творога, сыра	6
2.4.8. Ассортимент и назначение блюд из муки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Ассортимент и назначение блюд из муки	1
2.4.9 Приготовление дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила приготовления дрожжевого теста Выбор посуды для приготовления дрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка дрожжевого теста	1
2.4.10. Приготовление изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из дрожжевого теста Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из дрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из дрожжевого теста	2
2.4.11 Приготовление изделий бездрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из бездрожжевого теста Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из бездрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из бездрожжевого теста	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>

2.4.12 Приготовление фаршей	Правила оформления и отпуска фаршей Выбор посуды для приготовления фаршей Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск фаршей	1
2.4.13 Требования к качеству изделий из теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13 (1+12)</b>
	Требования к качеству изделий из теста Условия и сроки хранения	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	21.Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого теста  22.Приготовление, оформление и отпуск изделий из бездрожжевого теста	6  6
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>38(14+24)</b>

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
2.5.1 Классификация, ассортимент, блюда из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2
2.5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварной и припущенной рыбы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	23. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы	6
2.5.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	24. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной запеченной рыбы	6
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (2+6)</b>

2.5.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы	Правила оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из рыбной котлетной массы	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	6
2.5.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10 (4+6)</b>
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	4
	<b>Практическое занятие</b>	
	26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	6
2.5.6. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Условия и сроки хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2

<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          Уметь:          подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>61(19+42)</b></p>
<p>2.6.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>
<p>2.6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из отварного мяса</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварного мяса</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварного мяса</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>

2.6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента: Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	27. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренного мяса	6
2.6.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушенного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из тушенного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из тушенного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из тушенного мяса	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	28. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушенного мяса	6
2.6.5 Приготовление и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из тушенного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из тушенного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из тушенного мяса	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	29. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса	6

2.6.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из рубленного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из рубленного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из рубленного мяса	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	30. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы	6
2.6.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из субпродуктов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из субпродуктов Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из субпродуктов	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	31. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов	6
2.6.8. Требования к качеству блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Условия и сроки хранения блюд из мяса Требования к качеству блюд из мяса	1
2.6.9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика	1

2.6.10 Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренной птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из жаренной птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из жаренной птицы, дичи и кролика	<b>1</b>
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из жаренной птицы, дичи и кролика	
2.6.11. Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска блюд из котлетной массы и субпродуктов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из котлетной массы и субпродуктов	<b>1</b>
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из котлетной массы и субпродуктов	
2.6.12 Приготовление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила оформления и отпуска тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика	<b>1</b>
	Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика	
2.6.13 Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13(1+12)</b>
	Условия и сроки хранения блюд из домашней птицы, дичи, кролика Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>12</b>
	32. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренной птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
	33. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушенной птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
Дифференцированный зачет		<b>1</b>



<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности</li> <li>2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ</li> <li>3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе, региональных.</li> <li>4. Организация хранения и упаковки продукции на вынос.</li> </ol>	<p><b>195</b></p>
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводное занятие</li> <li>2. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции.</li> <li>3. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе. региональных.</li> <li>4. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.</li> <li>5. Вести расчеты с потребителями.</li> </ol>	<p><b>252</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

№ 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенный в соответствии с п 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **4.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **4.3.1. Печатные издания:**

##### **3.2.1.1 Основное издание**

1. Качурина Т А Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т А Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

##### **3.2.1.2. Электронные издания:**

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

14. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

15. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

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 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.2.1.3. Дополнительные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Правильность выполнения всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья .организации хранения кухонной посуды и производственного</li> </ul>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

	<p>инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП. адекватный выбор и целевое, безопасное</p>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

<p>к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого</p>	
--	--	--

<p>домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево  
2021



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Менделеева Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
17. Паспорт программы учебной практики	4
18. Тематический план и содержание учебной практики	6
19. Условия организации и проведения практики	10
20. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата учебной практики
пм.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>Обучающийся должен уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

### ПК:

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

--	--

**ОК:**

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

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

**1.3. Количество часов на учебную практику:**

ПМ 02 — 195 часов

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

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

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	ПК 2.1.	1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	6
		1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	6
2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ		2.1. Выполнение работ по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов	-Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  -Определение количества пряностей, специй, пряных смесей используемых в сочетании при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6

3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе, региональных.	ПК 2.2.-2.8	3.1. Выполнение работ по выбору и применение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Выполнение выбора методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применение комбинированных методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6
	ПК2.2	3.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента. с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции.	18
	ПК2.3.	3.3. Приготовление, оформление и подачу супов разнообразного ассортимента	-Приготовление, творческое оформление и подача супов разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции	24
	ПК2.4.	3.4. Приготовление оформление непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-Приготовление, творческое оформление и подача, соусов разнообразного ассортимента, в том числе, региональных с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.	18

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- оценка качества горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	
	ПК 2.5.	3.5. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление, творческое оформление и подача, соусов разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов.</li> <li>-соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</li> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- оценка качества горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	24
	ПК 2.6.	3.6. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов.</li> <li>-соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</li> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- оценка качества горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	24
	ПК 2.7.	3.7. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов.</li> <li>-соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</li> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ul>	24

			- оценка качества горячей кулинарной продукции.	
	ПК 2.8.	3.8. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	-Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции.	24
4.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос	ПК 2.2-2.8	4.1 Организация хранения готовой продукции	-соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции -соблюдение условий и сроков хранения	6
	ПК 2.2-2.8	4.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос	-соблюдение норм и техники безопасности при упаковке готовой продукции на вынос	6
ЗАЧЕТ				3
ИТОГО				195





### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:**

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **4.3.2. Печатные издания:**

2. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

##### **3.2.4. Электронные издания:**

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

22. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

23. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.2.2. Дополнительная литература**

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

#### 4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

Результат обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	-Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ.	Правильность выполнения работ по сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, применение приправ и пряностей в соответствии с технологическими картами.	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Правильность выбора творческого оформления и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных ,творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных согласно рецептуре	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
4. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос	Правильность выполнение контроля хранения готовой продукции в соответствии с ТУ	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;

	-Правильность отпуска горячей кулинарной продукции клиенту согласно ТУ	
8.Организация хранения готовой продукции.	-Правильность выбора условий хранения горячей кулинарной продукции согласно условий и сроков хранения.	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Менделеева Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
25. Паспорт программы производственной практики	4
26. Тематический план и содержание производственной практики	7
27. Условия реализации производственной практики	11
28. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата производственной практики
ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт в</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>ПК</b></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>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>



ПК 2.6

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

ПК 2.7

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

ПК 2.8

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

**ОК:**

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

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

**1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 252 ч.**

## Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
1 Вводное занятие		1.1. Провести вводный инструктаж по требованиям безопасности на ПОП	-Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции -Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции -Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	6
2. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции.	ПК 2.1	2.1 Организовать рабочее место с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности -Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	12
		2.2. Выполнить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определить безопасность холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определить безопасность весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определить безопасность электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	12

		2.3. Подготовить сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции.	-Подготовить сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления горячей кулинарной продукции.	12
3. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	ПК 2.2.-2.8	3.1. Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты	-Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления горячей кулинарной продукции.	24

		3.2. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Выполнить выбор методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	12
		3.3.1 Приготовить бульоны и отвары разнообразного ассортимента	-Приготовить горячую кулинарную продукцию для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, горячей кулинарной продукции -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	18
		3.3.2 Приготовить супы разнообразного ассортимента.		18
		3.3.3. Приготовить соусы разнообразного ассортимента.		18
		3.3.4. Приготовить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,		18

		<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>3.3.5. Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>3.3.6. Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>3.3.7 Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>- обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>18</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>18</p>
<p>4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.</p>	<p>ПК.2.2.-2.8.</p>	<p>4.1. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.</p>	<p>-Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p>	<p>12</p>

5. Вести расчеты с потребителями.	ПК 2.3.- 2.4., 2.6.- 2.8	5.1. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос.	-Консультировать потребителей, оказывать им помощи при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос -Вести расчет с потребителями. -Применять знание правил, техники общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	12
			ИТОГО	252

### 3. «Условия организации и проведения производственной практики»

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

5. Наименование цехов, участков	Оборудование	Оснащенность ПОП
Предприятия общественного питания	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Оборудование, инвентарь, инструменты

#### 5.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 5.2.1. Печатные издания:

3. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

##### 3.2.5. Электронные издания:

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

30. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <https://base.garant.ru/166149/>

31. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

#### 3.2.2. Дополнительная литература

11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.



**Раздел 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<p>Результат обучения Результатом обучения является практический опыт и сформированные профессиональные компетенции</p>	<p>Показатели сформированности результатов производственной практики</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Правильность организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>
<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Правильность подбора оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с ТУ</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Правильность упаковки готовой продукции Правильность хранения готовой продукции	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции	Правильность контроля качества безопасности готовой кулинарной продукции	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет
контроле хранения и расхода продуктов	Правильность контроля хранения и расхода продуктов	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет
Расчете с потребителями при отпуске и на вынос	Правильность расчета потребителей при отпуске и на вынос	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет

Приложение 1.3.

Рабочая программа профессионального модуля

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п. Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НИ «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В.Муратова

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна - преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ- 4**
- 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ- 7**
- 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ -27**
- 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ-29**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций<sup>9</sup>

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	<b>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</b>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>10</sup>:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	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>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>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

#### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 414

Из них на освоение МДК - 75+144

на практики, в том числе учебную - 87



и производственную -108

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки и, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа <sup>11</sup>	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Курсовых работ (проектов) <sup>12</sup>	Учебная			
практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>12</sup>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,14,15,16, 18,19,22,23, 25	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -	75	73	40	-	87	108	2		
ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,13,14,15, 16,18,19, 20,22,23,24,25	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	144	132	70				12		

ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25	Учебная практика	87						
ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25		108						
<b>Всего:</b>		<b>414</b>	<b>205</b>	<b>110</b>		<b>87</b>	<b>108</b>	<b>14</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, и практические занятия обучающихся,</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>75</b>
<b>Тема 1.1. Организация производственного процесса</b>	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>16(8+6)+2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>

1.1.1. Типы и виды обслуживания в системе питания	<p>Качество подачи блюд          Продукция корпоративного питания          Виды обслуживания</p>	4
1.1.2 Состав, структура помещений и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<p>Этапы процессов приготовления холодных блюд и закусок          Основные требования труда на производстве</p>	4
1.1.3. Требования к рабочим местам	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Условия организации рабочих мест	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	6
<b>1.2. Производственный цикл цехов</b>	<p>Знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; подготовку к реализации готовой продукции, отпуск и ведение расчета с потребителями          Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	<b>59(25+34)</b>
1.2.1. Общие правила организации производства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<p>Обеспечение цехов оборудованием          Основные и вспомогательные операции          Производственное время</p>	2
1.2.2. Организация технологического процесса обработки овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<p>Работа овощного цеха          Оборудование овощного цеха          Технологический процесс обработки овощей</p>	2

1.2.3. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Модулированное оборудование горячего цеха Требования к посуде и инструментам	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	2. Подбор оборудования по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	6
1.2.4. Организация технологического процесса холодного цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(2+6)+2</b>
	Структура производства холодного цеха Особенности организации Организация холодного цеха Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов	6
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	Организация технологического процесса холодного цеха	2
1.2.5. Машина для нарезки гастрономических продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	Конструктивные особенности машины для нарезки гастрономических продуктов Принцип работы машины для нарезки гастрономических продуктов	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	4. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6

1.2.6. Вакуумные упаковщики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Технологии КЭЧ Процессы управления в вакууматорах Пакеты для вакуумной упаковки	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>5.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	6
1.2.7. Системы интенсивного охлаждения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14(4+10)</b>
	Охлаждения воздушного типа Оборудование с системой охлаждения	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	<b>6.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6
	<b>7.</b> Выполнение работ по хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
1.2.8. Требования безопасности при производстве холодной кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Охрана труда Требования ТБ	4
Дифференцированный зачет		1
Итого		75
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>140</b>

<p><b>2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья</b></p>	<p>Знать: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p><b>10 (10+0)</b></p>
<p>2.1.1 Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p>
<p>2.1.2. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья, рыбных товаров</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
<p>2.1.3. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
<p>2.1.4 Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика молока и продукции его переработки</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
<p>2.1.5. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика пищевых жиров</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>

2.1.6. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	Правила личной гигиены работника Обработка сырых продуктов	2
2.1.7. Условия хранения сырья и продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Режимы и сроки хранения сырья	1
2.1.8. Температурный режим, порционирования	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Температурный режим Условия хранения холодных блюд и закусок	1
<b>2.2. Производство продукции</b>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	4(4+0)

2.2.1. Правила подачи холодных блюд и закусок	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила подачи Посуда для подачи Украшения при подачи холодных блюд и закусок</p>	2
2.2.2. Правила подачи горячих закусок	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила оформления и отпуска горячих закусок для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих закусок для отпуска на вынос, для транспортирования</p>	2
2.3. Производство холодных блюд и закусок	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	12(6+6)



2.3.1. Назначение и классификация холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Классификация холодных блюд и закусок Соусы и заправки	1
2.3.2. Инновационные технологии в процессе приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Современные технологии общественного питания Технология «Готовь и охлаждай» Технология «Готовь и подавай»	1
2.3.3. Бутерброды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Классификация бутербродов Технология приготовления бутербродов	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	8. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов	6
2.3.4. Гастрономические товары и консервы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Ассортимент гастрономических товаров и консервов Способы обработки и подачи	2
<b>2.4. Салаты и винегреты</b>	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>30(6+24)</b>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	
2.4.1. Общие правила приготовления салатов и винегретов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов и винегретов	1
2.4.2. Салаты из сырых овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из сырых овощей	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	9. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей	6

2.4.3. Салат из вареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из вареных овощей и винегретов	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	10. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей	6
2.4.4. Салат из рыбы и морепродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из рыбы и морепродуктов	1
2.4.5. Салаты из мяса и птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из мяса и птицы	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	11 Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы, морепродуктов и мяса	6
2.4.6. Салаты- коктейли	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салат-коктейлей	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	12. Приготовление, оформление и отпуск салат-коктейлей	6
<b>Тема 2.5. Производство закусок</b>	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<b>10(4+6)</b>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	
2.5.1. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Простые и сложные гарниры. Заправки и соусы</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
2.5.2. Закуски из овощей и грибов.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила подачи закусок. Технология приготовления закусок</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
2.5.3. Закуски из яиц	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>.</p>	<p><b>8(2+6)</b></p> <p>2</p>

	Правила приготовления закусок из яиц.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	13. Приготовление, оформление и отпуск закусок	6
<b>Тема 2.6 Производство блюд и закусок из рыбы и мяса.</b>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	<b>18(6+12)</b>
2.6.1. Холодные блюда и закуски из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы	2
	Требования к качеству	

	Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из рыбы	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	6
2.6.2 Холодные блюда и закуски из мяса.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса Требования к качеству Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из мяса	2
2.6.3 Требования к качеству холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Условия и сроки хранения Внешний вид	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса	6
<b>Тема 2.7 Сложные холодные закуски</b>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	<b>8(2+6)</b>

	<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>	
2.7.1. Украшение сложных холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	<p>Правила украшения сложных холодных блюд и закусок</p> <p>Украшение из цитрусовых, из семечковых и косточковых фруктов, из экзотических плодов, из овощей, из яиц, из сливочного масла, из желе</p>	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	16. Приготовление украшений для оформления блюд	6
<b>Тема 2.8. Закуски сложного приготовления</b>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	<b>10(4+6)</b>

	<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>	
2.8.1. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технология приготовления канапе, корзиночек, волованов</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача канапе, корзиночек, волованов</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
2.8.2. Салаты сложного приготовления	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технология приготовления салатов сложного приготовления</p> <p>Требования к качеству салатов сложного приготовления</p> <p>Порционирование, оформление, подача салатов сложного приготовления</p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
2.8.3. Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и рыбы</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из мяса и рыбы</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок сложного приготовления</p>	<p><b>8(2+6)</b></p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p>6</p>
<b>Тема 2.9. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления</b>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>	<p>16(8+8)</p>



	<p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	
2.9.1 Фаршированные заливные блюда из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20(8+12)</b>
	<p>Технология приготовления фаршированных заливных блюд из рыбы</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача фаршированных заливных блюд из рыбы</p>	1
2.9.2 Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(1+6)</b>
	<p>Технология приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья</p>	1
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	18. Приготовление, оформление и отпуск заливных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6
2.9.3. Холодные блюда из мяса, птицы и субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<p>Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы и субпродуктов</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача холодных блюд из мяса, птицы и субпродуктов</p>	2

2.9.4. Сложные горячие закуски	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления сложных горячих закусок Требования к качеству Порционирование, оформление, подача сложных горячих закусок	2
2.9.5. Требования к качеству холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4(2+2)</b>
	Условия и сроки хранения Внешний вид Требования к качеству холодных блюд и закусок	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	19.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы и субпродуктов	2
<b>2.10. Местное и общее воздействие пищи на организм</b>	Знать: воздействие пищи на органы чувств , химическое действие чувств	<b>2(2+0)</b>
2.10.1.Механическая, химическая и термическая щажение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Механическое действие Химическое действие Термическое действие на организм человека Принцип химического щажения	1
2.10.2.Характеристика диет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Диета № 1-диета № 11 Назначение диет	1
<b>Тема</b> <b>2.11.Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок</b>	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>6(4+2)</b>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Уметь: 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>	
2.11.1. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления бутербродов, салатов и закусок лечебного питания Требования к качеству Порционирование, оформление, подача бутербродов, салатов и закусок лечебного питания	2
2.11.2. Блюда и закуски из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4(2+2)</b>
	Технология приготовления блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания Требования к качеству Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>
	20.Приготовление, оформление и отпуск диетических блюд	2

<b>Тема 2.12. Требования к раздаче холодных блюд и закусок</b>	Знать: -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Уметь: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>6(6+0)+8</b>
2.12.1. ХАССП на ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Основные задачи ХАССП Выявление рисков Принципы ХАССП	2
2.12.2. Оценка и контроль качества продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Оценка качества п/ф Контроль качества продукции Органолептический анализ контроля качества пищевых продуктов	1
2.12.3. Методы контроля безопасности продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Методы оценки качества безопасности пищевой продукции Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	4
	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	4
	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	4
Дифференцированный зачет		1
Итого :		140
<b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b>		<b>87</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности</li> <li>2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции.</li> <li>2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе. региональных.</li> <li>3. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.</li> <li>4. Вести расчеты с потребителями.</li> </ol>	<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская

№ 23 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков)»

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **5.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **5.3.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1. Основной источник**

4. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

###### **3.2.1.2. Электронные издания:**

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

34. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

35. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

36. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

### **3.2.1.3. Дополнительные издания**

14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Правильность выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья .организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>



- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li></ul> |  |
|--|---|--|

<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда; 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;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
--	--	---

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08 2021 г.)

*Микиртичианц Т.В.*

Разработчик:

Микиртичианц Т.В... мастер производственного обучения

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РГТ  
*Биккиняева Р.А.* Биккиняева Р.А.

Содержание	стр.
37. Паспорт программы учебной практики	4
38. Тематический план и содержание учебной практики	6
39. Условия организации и проведения практики	9
40. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.19 «Повар – кондитер»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата учебной практики
ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>Обучающийся должен уметь:</b> 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

### ПК:

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

### ОК:

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

ПМ 03 —87 часов

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	ПК 2.1.	1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	3
		1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	3
2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2.-2.8	2.1.Выполнение работ, по выбору и применение методов по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -Выполнение выбора методов приготовления холодной кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применение комбинированных методов приготовления холодной кулинарной продукции для	6



			блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
	ПК2.3.	2.2. Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок	-Приготовление, творческое оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	30
	ПК2.4.	2.3. Приготовление, оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	-Приготовление, творческое оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	30
	ПК 2.5.	2.4. Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок лечебного питания	-Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок лечебного питания с учётом рационального расхода продуктов.	6

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</li> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- оценка качества холодных блюд и закусок лечебного питания</li> </ul>	
3.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос	ПК 2.2-2.8	3.1 Организация хранения готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции</li> <li>-соблюдение условий и сроков хранения</li> </ul>	3
	ПК 2.2-2.8	3.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм и техники безопасности при упаковке готовой продукции на вынос</li> </ul>	3
ЗАЧЕТ				3
ИТОГО				87

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены имеются специальные помещения:**

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

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **5.4. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **5.4.1. Печатные издания:**

5. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

##### **3.2.6. Электронные издания:**

41. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

42. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <https://base.garant.ru/166149/>

43. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

44. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.2.2. Дополнительная литература**

18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

#### Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики»

Результат обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	-Правильность организации и проведении текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов в соответствии типом ПОП и изменения спроса	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	-Правильность соблюдения правил сочетаемости -Выполнение взаимозаменяемости продуктов - Подготовка и применение пряностей и приправ;	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	-Правильность выбора способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Правильность комбинирования салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	-Правильность отпуска клиенту согласно ТУ -Правильность выбора условий хранения блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента согласно условий и сроков хранения	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п. Радищево  
2021г

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08 2021 г.)

*Микиртичианц Т.В.*

Разработчик:

Микиртичианц Т.В... мастер производственного обучения

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РГТ  
*Биккиняева Р.А.* Биккиняева Р.А.

## Содержание

стр.

45. Паспорт программы производственной практики .....	4
46. Тематический план и содержание производственной практики.....	6
47. Условия реализации производственной практики .....	8
48. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики .....	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата производственной практики
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт в</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- ведении расчетов с потребителями.</li></ul> <p><b>ПК:</b></p> <p>ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3. 4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ОК.</b></p> <p>ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>



	<p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК10. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	---

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

**1.3.Количество часов на освоение производственной практики: 108часов**

## Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодной кулинарной продукции.	ПК3.1	1.1 . Подготавливать и убирать рабочее место и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - уборка рабочего места для подготовки к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	18
2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, подготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента	ПК 3.3.	2.1. Выбирать, оценивать качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Выполнить выбор методов приготовления, оценку качества безопасности продуктов, подготавливать, творчески оформлять, эстетично подавать салаты, холодные блюда, кулинарных изделий, закуски	18
		2.2. Подбирать, подготавливать и творчески оформлять кулинарные изделия	-Оттаивание мороженых фруктов -Определение качества органолептическим способом -Очистка от кожицы, ядрышек и сердцевин	18

			-Удаление загрязнений и порчи - Нарезание нужной формы - Взбивание кремов -Выпекание заготовок -Выбор способов оформления и подачи	
		2.3. Подбирать, приготавливать и творчески оформлять закуски	-Подбор ингредиентов -Тепловая обработка напитков - Охлаждение напитков -Выбор способов оформления и подачи	18
3. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции	ПК 3.2.	3.1 Проводить приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Выполнить контроль за качеством и безопасностью готовой продукцией и упаковыванием и хранением	18
4. Вести расчеты с потребителями.		4.1. Проводить ведение расчетов с потребителями	-Выполнить расчеты с потребителями	18
			ИТОГО	108

### 3. Условия организации и проведения производственной практики

**3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:**

6. Наименование цехов, участков	Оборудование	Оснащенность ПОП
Предприятия общественного питания	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Оборудование, инвентарь, инструменты

#### **6.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **6.2.1. Печатные издания:**

6. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

##### **3.2.7. Электронные издания:**

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

50. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

51. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

52. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

#### **3.2.2. Дополнительная литература**

21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
22. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

#### Раздел 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результат обучения	Показатели сформированности результатов производственной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Подготавливать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Правильность организации подготовки рабочих мест подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет
2. Выбирать, оценивать качество, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Правильность применения различных способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Правильность комбинирования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Правильность творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Правильность подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет

<p>3. Упаковывать, складировать неиспользованные продукты и порционировать на вынос</p>	<p>Правильность порционирования готовой продукции  Правильность упаковывания на вынос готовой продукции  Правильность хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями</p>	<p>Правильность ведения расчетов с различными потребителями</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>

Приложение 1.4.

Рабочая программа профессионального модуля

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п. Радищево

2021г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании


примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК


 Микиргичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В.Муратова

Разработчик

Хурасева Светлана Анатольевна - преподаватель обменного профессионального и профессионального циклов



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций<sup>13</sup>

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>14</sup>:

Иметь практический опыт	<i>иметь практический опыт</i> в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций  
ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей  
ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства  
ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем  
ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса  
ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач  
ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации  
ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии  
ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -392 часов

Из них на освоение МДК -46 ( 24 )+172(90) часов

на практики, в том числе учебную - 102 часов

и производственную -72 часа

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа <sup>15</sup>	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Курсовых работ (проектов) <sup>16</sup>	Учебная			
практических занятий										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-11 ЛР 10,11,14,15,16, 18,19,22,23, 25	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>46</b>	44	24	-			2		
ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-11 ЛР 10,11,13,14,15, 16,18,19, 20,22,23,24,25	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	172	165	90		102		7		
ПК 4.1.-4.5.							72			

ОК 01.-11 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25	Учебная практика	102						
	Производственная практика	72						
	<b>Всего:</b>	<b>392</b>	<b>209</b>	<b>114</b>		<b>102</b>	<b>72</b>	<b>9 -</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся.</b>	<b>Объём в часах</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>46</b>
Тема 1.1 Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков.	<b>Знать:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления. <b>Уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>4(4+0)</b>
1.1.1 Семечковые, косточковые плоды.	<b>Содержание учебного материала</b> Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству семечковых и косточковых плодов. Кулинарное использование плодов	<b>1</b>    1
1.1.2. Субтропические, тропические и экзотические плоды	<b>Содержание учебного материала</b> Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству плодов.	<b>1</b>   1

	Кулинарное использование плодов. Условия и сроки хранения.	
1.1.3 Ягоды, орехоплодные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству плодов. Кулинарное использование плодов. Условия и сроки хранения.	2
Тема 1.2. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов и ягод.	Знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; подготовку к реализации готовой продукции, отпуск и ведение расчета с потребителями Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	2(2+0)
1.2.1 Сушеные и быстрозамороженные плоды , ягоды	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Процесс сушки плодов и ягод. Оценка качества сушеных плодов и ягод. Условия и сроки хранения. Быстрое замораживание плодов и ягод.	1
1.2.2 Консервы плодово-ягодные	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Способы консервирования. Требования к качеству. Пищевая ценность и вкусовые качества Условия и сроки хранения	1
Тема 1.3. Ассортимент, товароведная характеристика муки,	Знать:	2(2+0)

сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов	<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
1.3.1 Мука пшеничная, сахар, мед	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Ассортимент, состав. Требования к качеству. Органолептическая оценка. Условия и сроки хранения.	1
1.3.2 Крахмал, желирующие вещества, вкусовые продукты.	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Ассортимент. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	1
Тема 1.4 Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд, напитков.	<p>Знать: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	40(16+24)
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>



1.4.1 Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных сладких блюд и напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	6
1.4.2 Организация и техническое оснащение работ технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированы, сушеных, замороженных плодов, ягод. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюда напитков.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	2. Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков	6
1.4.3 Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Общие сведения. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.	2

сладких блюд и холодных напитков.	. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска блюда.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд и холодных напитков.	6
1.4.4. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование холодильное оборудование.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	6
1.4.5 Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4(4+0)</b>
	Общие сведения. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов жареных в тесте. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле. шарлотки. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.	4

	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места для термостатирования сладких блюд</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков</p>	
1.4.6 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	<b>Содержание учебного материала</b>	4(2+0)+2
	Основные режимы работы пароконвектомата. Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата. Аппарат для выпечки блинчиков, кофе-ростер, кофемолки, кофеварки: принцип работы, техническая характеристика.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2
Дифференцированный зачет		2
<b>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков.</b>		<b>168</b>
Тема 2.1. Приготовление сладких блюд	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<b>18(12+6)</b>

2.1.1. Классификация и ассортимент сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении сладких блюд разнообразного ассортимента;	2
2.1.2. Оценка качества сырья и продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Основные показатели качества. Допускаемые отклонения. Взаимозаменяемость продуктов.	2
2.1.3. Подготовка свежих плодов и ягод	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Особенности обработки. Способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод.	2
2.1.4. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод и желирующих веществ	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Правила подготовки консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. Правила подготовки желирующих веществ	2
2.1.5. Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Правила подготовки сыпучих продуктов. Правила подготовки яиц	2
2.1.6. Подготовка шоколада	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Правила темперирования шоколада. Основные рекомендации	2

	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	5. Выполнение работ по темперированию шоколада	6
Тема 2.2. Приготовление холодных сладких блюд.	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<b>60(24+36)</b>
2.2.1 Натуральные фрукты и ягоды.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	Отпуск фруктов и ягод. Оформление, подача. Ассортимент блюд из фруктов и ягод. Требования к качеству, пищевая ценность, условия и сроки хранения	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества блюд из натуральных фруктов и ягод	6
2.2.2 Компоты и фрукты в сиропе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	Правила варки компотов. Ассортимент. Правила отпуска и подача компотов.	4

	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества компотов и фруктов в сиропе	6
2.2.3. Желированные сладкие блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение желированных блюд. Правила приготовления киселя. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
2.2.4. Приготовление желе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение желе Требования к качеству, условия и сроки хранения желе Отпуск	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд	6
2.2.5. Приготовление муссов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение муссов Требования к качеству, условия и сроки хранения муссов Отпуск.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	9. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества муссов	6
2.2.6. Приготовление самбуков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение самбуков Требования к качеству, условия и сроки хранения Отпуск.	2
2.2.7. Приготовление кремов и взбитых сливок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение кремов Требования к качеству, условия и сроки хранения	4

	Отпуск.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	10. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбуков, кремов	6
2.2.8. Приготовление мороженого	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение мороженого Требования к качеству, условия и сроки хранения Отпуск	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	11. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мороженого	6
Тема 2.3. Приготовление горячих сладких блюд	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<b>44(14+30)</b>
2.3.1 Суфле, пудинги.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>

	Алгоритм приготовления суфле, пудинга Отпуск, требования к качеству.	4
	<b>Практическое занятие</b>	6
	12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества суфле, пудингов	6
2.3.2 Блинчики, сладкие блюда из теста.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16(4+12)</b>
	Алгоритм приготовления блинчиков и сладких блюд из теста Отпуск, требования к качеству.	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	13. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества блинчиков	6
	14. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества блюд из теста	6
2.3.3. Блюда из яблок,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Алгоритм приготовления блюд из яблок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отпуск	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яблок	6
2.3.4. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16(4+12)</b>
	Тенденции оформления блюд. Декорирование тарелок. Оформление пищевыми цветами, микрозеленью, чипсами из фруктов, овощей, тулипного теста.	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>12</b>
	16. Приготовление элементов оформления и отпуск десертов и сладких блюд	12



<p>Тема 2.4 Приготовление холодных и горячих напитков.</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>26(14+12)</b></p>
<p>2.4.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Классификация, ассортимент напитков.</p>	<p>2</p>
<p>2.4.2. Молоко и кисломолочные продукты</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Приготовление, кулинарное назначение молока и молочно- кислых продуктов Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос</p>	<p>2</p>
<p>2.4.3. Фруктово-ягодные напитки</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Приготовление, кулинарное назначение фруктово-ягодных напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос</p>	<p>2</p>
<p>2.4.4. Квас, крешен</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2(2+0)</b></p>

	Приготовление, кулинарное назначение кваса, крюшонов Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос	2
2.4.5. Напитки на основе чая и кофе с мороженым	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>
	Приготовление, кулинарное назначение напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков Порционирование, упаковка для отпуска на вынос напитков	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	17.Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков	6
2.4.6. Приготовление горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10(4+6)</b>
	\ Приготовление, кулинарное назначение напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков Порционирование, упаковка для отпуска на вынос напитков	4
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	18.Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков	6
2.4.7. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	Сроки хранения готовой продукции. Требования к качеству сладких блюд и напитков,	2
Тема 2.5 Сервировка и подача сладких блюд и напитков.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения	12(12+0)

	<p>потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
2.5.1 Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>
	<p>Правила сервировки.</p> <p>Посуда для подачи блюд и напитков.</p> <p>Правила подачи</p>	2
2.5.2 Особенности подачи некоторых холодных и горячих сладких блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4(4+0)</b>
	<p>Температура подачи.</p> <p>Особенности подачи</p>	4
2.5.3. Особенности подачи холодных и горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1(1+0)+7</b>
	<p>Температура подачи.</p> <p>Особенности подачи</p>	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>7</b>
	Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов	4
	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	3

Дифференцированный зачет	2
<b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Приготовление, творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Организация хранения и упаковки продукции на вынос.	102
<b>Производственная практика по ПМ. 04</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, готовить различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента. 3. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.	144

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

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:**

Кабинет № 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

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

Мастерская:

«Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организация имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **6.2.2. Печатные издания:**

###### **6.2.2.1. Основные источники:**

7. Синицина А В, Соколова Е И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

###### **3.2.1.2. Электронные издания:**

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

54. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

55. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

56. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

###### **3.2.1.3. Дополнительные издания**

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

25. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
  26. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  27. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  28. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  29. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
  30. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
  31. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
  32. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
  12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
  13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
  14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> 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>Правильность выполнения всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья .организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

		<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	
<p><b>ПК</b> 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК</b> 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК</b> 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК</b> 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов , напитков</p> <p>и к</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП. Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы</p> <p>и к</p> <p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков ,точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>4.4.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>и к</p> <p>аккуратность порционирования холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>4.5.</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>и к</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p>	<p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>	



напитков разнообразного ассортимента	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков для отпуска на вынос	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09 «Повар и кондитер»

р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Менжергисович Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
57. Паспорт программы учебной практики	4
58. Тематический план и содержание учебной практики	6
59. Условия организации и проведения практики	9
60. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар и кондитер»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата учебной практики
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Обучающийся должен уметь:</b> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

### ПК:

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

### ОК:

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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

ПМ 04 — 102 часа

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

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

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	ПК 4.1.	1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	6
		1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	6
2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.2-4.5.	2.1.Выполнение работ, по выбору и применение методов по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -Выполнение выбора методов приготовления холодных и	6

			горячих сладких блюд, десертов, напитков с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применение комбинированных методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
	4.2., 4.3.	2.2. Приготовление, оформление и подача холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	-Приготовление, творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	36
	ПК 4.2, 4.4., 4.5.	2.3. Приготовление, оформление и подача десертов, напитков разнообразного ассортимента	-Приготовление, творческое оформление и подача десертов, напитков разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.	36



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- оценка качества десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> </ul>	
3. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос	ПК 4.2.- 4.5.	3.1 Организация хранения готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения</li> </ul>	6
	ПК 4.2.- 4.5	3.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм и техники безопасности при упаковке готовой продукции на вынос</li> </ul>	3
Зачет				3
ИТОГО				102



### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:**

Мастерская:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1. Основные источники:**

1. Сеницын А В . Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Ермилова С.В. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019- 302с.

###### **3.2.8. Электронные издания:**

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

62. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

63. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

64. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.2.2. Дополнительная литература**

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

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

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

**Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение программы учебной практики»**

Результат обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	<p>-Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями</p> <p>-Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Правильность выбора творческого оформления и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных ,творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных согласно рецептуре</p>	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;
3. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос	<p>Правильность выполнение контроля хранения готовой продукции в соответствии с ТУ</p> <p>-Правильность отпуска горячей кулинарной продукции клиенту согласно ТУ</p> <p>-Правильность выбора условий хранения продукции согласно условий и сроков хранения.</p>	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09 «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Менжергисович Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
65. Паспорт программы производственной практики	4
66. Тематический план и содержание производственной практики	7
67. Условия реализации производственной практики	9
68. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09 «Повар и кондитер»

В части освоения квалификаций: вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата производственной практики
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Обучающийся должен иметь практический опыт в</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями <b>ПК</b> 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>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ОК:</b></p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	---

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 144 ч.**

## Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК4.1	1.1.Провести вводный инструктаж по требованиям безопасности на ПОП	-Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции -Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
	ПК 4.1	1.2. Организовать рабочее место с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности -Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	3
	ПК 4.1.- 4.5.	1.3.. Выполнить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определить безопасность холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определить безопасность весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определить безопасность электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	3

		1.4..Подготовить сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-Подготовить сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента	ПК 4.1.- 4.5.	2.1.Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты	-Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
		2.2. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления холодных и горячих сладких блюд	-Выполнить выбор методов приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	36
		2.3. Выполнить работы по выбору и применение	-Выполнить выбор методов приготовления десертов разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида	36

		методов приготовления десертов	и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления десертов разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
		2.4. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления напитков	-Выполнить выбор методов приготовления напитков разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления напитков разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	36
3. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.	ПК. 4.1.-4.5	3.1.Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.	-Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	6
	ПК 4.2-4.5	3.2.. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос.	-Консультировать потребителей, оказывать им помощи при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. -Поддерживать	6

			<p>визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Вести расчет с потребителями.</li> <li>-Применять знание правил, техники общения с потребителями,</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
			ИТОГО	144

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:**

7. Наименование цехов, участков	Оборудование	Оснащенность ПОП
Предприятия общественного питания	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Оборудование, инвентарь, инструменты

#### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **7.2.1. Печатные издания:**

###### **7.2.1.1. Основные источники**

8. Синицина А В, Соколова Е И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

##### **3.2.9. Электронные издания:**

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

70. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

71. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

72. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### **3.2.2. Дополнительная литература**

36. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
37. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с

#### Раздел 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результат обучения	Показатели сформированности результатов производственной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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>	<p>Правильность организации подготовки рабочих мест подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Правильность применения различных способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Правильность комбинирования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Правильность творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Правильность подачи холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>



реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
--	--	--

Приложение 1.5.

Рабочая программа профессионального модуля

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

***Р.п.Радищево***

Год 2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании

примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК


 Микиргичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В.Муратова

Разработчик

Хурасева Светлана Анатольевна - преподаватель среднего профессионального и профессионального циклов

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>14. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>15. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>16. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>17. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций<sup>17</sup>

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,-</li> <li>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>-ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>

	<p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	---

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов \_\_\_ 592

Из них на освоение МДК \_\_\_ 244 (50+194)

на практики, в том числе учебную \_\_\_\_\_ 132 \_\_\_\_\_

и производственную \_\_\_\_\_ 216 \_\_\_\_\_

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Само-стоятельная работа <sup>18</sup>
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>19</sup>							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.- 5.6. ОК 01.-11 ЛР 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25	<b>Раздел модуля 1.</b>  Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>50</b>	48	30	-			2
ПК 5.1.- 5.6. ОК 01.-11	<b>Раздел модуля 2.</b>  Ведение процессов приготовления,	194	177	123				17



ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					132		
ПК 5.1.- 5.6. ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25	Учебная практика  Производственная практика	132  216					216	
	<b>Всего:</b>	<b>592</b>	<b>225</b>	<b>168</b>		<b>132</b>	<b>216</b>	<b>19</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся	Объём в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>20+30</b>
<b>Тема 1.1. Сырье кондитерского производства</b>	Знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>22(10+12)</b>

	Уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,подготовки и применения пряностей и приправ;	
<b>1.1.1 Основное кондитерское сырье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Виды основного кондитерского сырья. Подготовка к использованию. Органолептические показатели. Сроки хранения	4
<b>1.1.2 Дополнительные виды сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Виды дополнительного кондитерского сырья. Подготовка к использованию. Органолептические показатели. Сроки хранения	2
<b>1.1.3 Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14(2+12)</b>
	Виды. Состав. Хранение, приготовление	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6
	2. Решение ситуационных задач по подготовке сырья к использованию	6
<b>Тема 1.2 Организация работ и техническое оснащение кондитерского цеха</b>	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>23(5+18)</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(2+6)</b>

1.2.1 Организация работы кондитерского цеха	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного приготовления .	2
	<b>Практическое занятие</b>	6
	3.Организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	6
1.2.2 Оборудование кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14(2+12)</b>
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды Правила их подбора и безопасного использования Правила ухода за ними.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования	6
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	6
1.2.3 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Виды инструктажа. Инструкции перед началом работы, перед пуском машин, во время работы, после окончания работы.	1
<b>Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования</b>	Знать:	<b>5</b>

<b>к организации технологического процесса в кондитерском цехов</b>	Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Уметь: Соблюдать санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехов	
1.3.1 Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Санитарные требования. Размещение помещений кондитерских цехов.	<i>1</i>
1.3.2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Материалы используемые для технологического оборудования Обработка оборудования, инвентаря, посуды и тары.	<i>1</i>
1.3.3 Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Требования к обработке сырья. Требования к изготовлению отделочных полуфабрикатов. Требования к отделке кондитерских изделий	<i>1</i>
1.3.4 Санитарные требования к личной гигиене персонала.	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1+2</i>
	Правила личной гигиены. Санитарные требования.	<i>1</i>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<i>2</i>

	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	2
Дифференцированный зачёт		1
<b>МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Знать:</b> правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	58(16+42)
2.1.1.Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	

2.1.2.Сиропаы, помада - технология приготовления	Сиропаы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие</b>	
	6. Приготовление сиропа и помадки	<b>6</b>
2.1.3.Карамели- технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b>	
	7. Приготовление карамели и украшений из нее.	<b>6</b>
2.1.4 Желе - технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2+6</b>
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>
	8. Приготовление желе и украшений из нее.	6
2.1.5 Глазури- технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2+6</b>

	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие</b>	6
	9. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6
2.1.6.Кремы -технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	2+6
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Практическое занятие</b>	6
	10. Приготовление различных видов крема	6
2.1.7.Мастика, марцепан - технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	2+6
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	<b>Практическое занятие</b>	6



	11.Лепка из мастики элементов оформления тортов, пирожных	6
2.1.8 Посыпки, фарши-технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	2+6
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Практическое занятие</b>	6
	12. Приготовление фаршей, начинок.	6
2.1.9 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема2.2.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Знать: актуальные направления в приготовлении хлебобулочных изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных изделий Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	32(8+24)

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
2.2.1 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении хлебобулочных изделий; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2
2.2.2 Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления хлебобулочных изделий Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
2.2.3. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2+12
	<b>Практические занятия</b>	12
	13. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	6
	14 Приготовление, оформление и отпуск хлеба,	6

2.3.4 Изделия жареные в жире	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технология приготовления изделий жарены в жире.	2
2.3.5 Блины и оладьи	<b>Содержание учебного материала</b>	2+12
	Технология приготовления блинов и оладий	2
	<b>Практические занятия</b>	12
	15.Приготовление, оформление и отпуск изделий жаренных в жире 16.Приготовление, оформление и отпуск блинов и оладий	6 6
Тема 2.3.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	Знать: актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, мучных кондитерских изделий Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи мучных кондитерских изделий организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>46(16+30)</b>
2.3.1 Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2

2.3.2 Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Классификация видов теста Механический способ разрыхления Химический способ Физический	<i>1</i>
2.3.3 Полуфабрикаты и изделия из блинчатого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	<i>1</i>
2.3.4 Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	<i>1</i>
2.3.5. Изделия из сдобного пресного теста.	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1+6</i>
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	<i>1</i>
	<b>Практическое занятие</b>	<i>6</i>
	17. Приготовление, оформление и отпуск изделий из вафельного и сдобного теста	<i>6</i>
2.3.6 Изделия из пряничного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	<i>1</i>
2.3.7. Полуфабрикаты и изделия из воздушного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>1</i>
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	<i>1</i>

	<b>Практическое занятие</b>	6
	18. Приготовление, оформление и отпуск изделий из пряничного и воздушного теста	6
2.3.8 Полуфабрикаты и изделия из песочного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
2.3.9.Полуфабрикаты и изделия из миндального теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
	<b>Практическое занятие</b>	6
	19. Приготовление, оформление и отпуск изделий из песочного и миндального теста	6
2.3.10.Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
2.3.11. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
	<b>Практическое занятие</b>	6
	20. Приготовление, оформление и отпуск изделий из бисквитного и заварного теста	6
2.3.12.Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
2.3.13. Крошковый полуфабрикат	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
2.3.14.Полуфабрикат из сахарного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	1

2.3.15.Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства	Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка.	1
	<b>Практические занятия</b>	18
	21.Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного теста	6
<b>Тема 2.4 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>	Знать: актуальные направления в приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов \; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи пирожных и тортов организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	54(12+27) +17
2.4.1 Классификация пирожных и тортов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность пирожных и тортов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении пирожных и тортов \	2
2.4.2 Бисквитные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

2.4.3 Песочные пирожные и торты	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	2
2.4.4. Слоеные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
2.4.5. Заварные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
2.4.6. Воздушные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
2.4.7 Миндальные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	1

2.4.8 Крошковые пирожные и торты	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
2.4.9 Комбинированные пирожные и торты	<b>Содержание учебного материала</b> Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	1
2.4.10. Пирожные «Птифуры» и «Десертный набор»	<b>Содержание учебного материала</b> Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов	2+42+17
	<b>Практические занятия</b>	27
	22. Приготовление, оформление и отпуск пирожных бисквитных, воздушных, заварных	6
	23. Приготовление, оформление и отпуск пирожных песочных, слоеных, крошковых.	6
	24. Приготовление, оформление и отпуск бисквитных тортов	6
	25. Приготовление, оформление и отпуск песочных тортов	3
	26. Приготовление, оформление и отпуск слоеных тортов	2
	27. Приготовление, оформление и отпуск воздушных, воздушно-ореховых тортов.	2
	28 Приготовление, оформление и отпуск комбинированных тортов.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	17
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	4



	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного, сдобного теста	4
	Изготовление и оформление пироженных	4
	Изготовление и оформление тортов	3
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Приготовление, творческое оформление и подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3. Организация порционирования хранения и упаковки готовой продукции на вынос.		<b>132</b>
<b>Производственная практика по ПМ. 05</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции. 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, готовить различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента 3. Приготавливать и подготавливать к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных . 4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями.		<b>288</b>

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

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

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская:

№ 28 «Учебный кондитерский цех» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.4.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1. Основной источник**

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

###### **3.2.1.2. Электронные издания:**

73. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

74. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

75. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

76. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

### 3.2.1.3. Дополнительные издания

38. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
39. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
40. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
41. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
42. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
43. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
44. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
45. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
46. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
17. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
18. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правильность приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей хранения в соответствии с ТУ	Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими картами	Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими картами	Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево  
2021

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Менделеева Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
77. Паспорт программы учебной практики	4
78. Тематический план и содержание учебной практики	6
79. Условия организации и проведения практики	9
80. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	10

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

### 1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата учебной практики
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Обучающийся должен уметь:</b> --рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

#### **ПК:**

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

#### **ОК:**



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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

ПМ 05— 132 часов

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

### ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	ПК 5.1	1.1 Проведение вводного инструктажа по требованиям безопасности на ПОП	-Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	ПК 5.1	1.2. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования	-Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	2
	ПК 5.1	1.3. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	-Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации	2

2. Приготовление, творческое оформление и подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	ПК 5.2.	2.1.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба	Выполнение выбора методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Применение комбинированных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	36
	ПК 5.3	2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации основных мучных кондитерских изделий	Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. -Оценка качества кулинарных изделий перед упаковкой на вынос.	36
	ПК 5.4.	2.3.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных	- Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции.	42

			-Оценка качества кулинарных изделий перед упаковкой на вынос.	
4.Организация порционирования хранения и упаковки готовой продукции на вынос.	ПК5.2-5.4	4.1 Организация порционирования ,хранения и упаковки готовой продукции	--соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции Соблюдение условий и сроков хранения -соблюдение норм и техники безопасности при выполнении работ по упаковыванию готовой продукции.	6
Зачет				6
			ИТОГО	132



### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Мастерская:

№ 24 «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.

Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **3.2.**

#### Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания:

###### 3.2.1.1. Основные источники:

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ермилова С.В. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018- 336с.

###### 3.2.10. Электронные издания:

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

82. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

83. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

84. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rosпотребнадзор.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rosпотребнадзор.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### 3.2.2. Дополнительная литература

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

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

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

#### Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

Результат обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>--рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>	<p>-Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения пряностей и приправ</p>	<p>Правильность выбора сочетаемости, взаимозаменяемости и рационального использования основных и дополнительных ингредиентов. Правильность применения пряностей и приправ в соответствии с инструкционными картами</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>

<p>-</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Правильность подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>
<p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>Правильность организации хранения и упаковки готовой продукции на вынос в соответствии инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p>



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево 2021год

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017 )

РАССМОТРЕНА  
методической комиссией  
профессионального цикла  
(Протокол №1 от 30.08.2021 г.)

*М. Мендиргисович Т.В.*

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер ОГБПОУ РТГ  
*Р.А. Биккиняева*  
Р.А. Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Содержание	стр.
85. Паспорт программы производственной практики	4
86. Тематический план и содержание производственной практики	6
87. Условия реализации производственной практики	9
88. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

## 1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

Наименование ПМ	Наименование результата производственной практики
<b>ПМ 05.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов полуфабрикатов;</li><li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li></ul> <p>-ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>ПК:</b> 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 различного ассортимента ПК 5.4</p>

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ОК:</b> ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	--

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей  
ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства  
ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем  
ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса  
ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач  
ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации  
ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии  
ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

**1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 288 часов**

## Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	1 Подготавливать рабочие места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности -Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности	6
2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, полуфабрикатов готовить различными методами, творчески оформлять, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	ПК 5.2.- .5.5.	2 Оценивать, готовить оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Выполнить выбор методов приготовления, оценку качества безопасности продуктов, готовить, творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	132
3. Готовить и подготавливать к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных .	ПК5.2.-5.5.	3 Подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе региональные.	Выполнить приготовление к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных .	78

4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями.	ПК 5.2-5.5.	4 Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями.	Выполнить контроль за качеством и безопасностью готовой продукцией, упаковыванием и хранением. Выполнить расчеты с потребителем.	72
			ИТОГО	288



### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

8. Наименование цехов, участков	Оборудование	Оснащенность ПОП
Предприятия общественного питания	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Оборудование, инвентарь, инструменты

#### 3.5. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 8.2.1. Печатные издания:

###### 8.2.1.1. Основные источники

9. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Ермилова С.В. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

##### 3.2.11. Электронные издания:

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

90. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

91. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

92. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324\\_03.pdf](http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)

##### 3.2.2. Дополнительная литература

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

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

52. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результат обучения	Показатели сформированности результатов производственной практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Правильность организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>
<p>ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Правильность подбора оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с ТУ</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>

<p>ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти</p> <p>ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Правильность приготовления к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе, региональных в соответствии с ТУ</p> <p>Правильность упаковки готовой продукции</p> <p>Правильность хранения готовой продукции в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность контроля качества безопасности готовой кулинарной продукции в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность контроля хранения и расхода продуктов в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность ведения расчета с потребителями в соответствии с инструкциями</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p>
--	---	--