

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
_____ Салмиярова Л. М.

Протокол № 10
« 13 » июня 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий филиала
ГБПОУ УКИП и С
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
_____ А. Н. Мухаметшина

«ОДОБРЕНО»
Советом колледжа УКИП и С
Протокол № _____

Рабочая программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Гурова М.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Низамова Ф.М.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарафутдинова Г.И.

Мастер производственного обучения высшей категории Посадкова И.Н.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа Учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

иметь практический опыт	• подготовки, уборки рабочего места; • подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; • приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями
уметь	• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатиро-

	вать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; • проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; • требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; • ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; • способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

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 раз-

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

ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Практический опыт	• подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • упаковке, складировании неиспользованных продуктов; • оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; • ведении расчетов с потребителями.
Умения	• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично

	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	• Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; • ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; • правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

иметь практический опыт	• подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • упаковки, складирования неиспользованных продуктов; • порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; • ведения расчетов с потребителями.
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
знания	• 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;

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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 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	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмен-

	ты, 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
знания	• 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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

иметь практи- ческий 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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; • подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; • ведении расчетов с потребителями
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; • 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
знания	• 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; • правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

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

Виды работ:

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Учебная практика по ПМ.04

Виды работ:

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

19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала 9кл	Объем часов
1	2	3
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. МДК.01.01.Организация процессов обработка сырья, приготовление п/ф, подготовка к реализации и хранение п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		180
Тема 1.	Содержание	
Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка сырья.	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом клубнеплодов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	7,2
	2.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом корнеплодов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	7.2
	3.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом капустных овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	7.2
	4.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом луковых овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	7.2

	5.Механическая, кулинарная обработка салатно - шпинатных, пряных, десертных овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	7.2
	6.Механическая, кулинарная обработка плодовых овощей. Минимизация отходов и способы хранения; вакуумизация, заморозка, сроки хранения,кулинарное назначение	7.2
	7. Механическая, кулинарная обработка грибов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация, заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	7.2
	8.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом соленых овощей и грибов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация, заморозка, сроки хранения, кулинарное назначение.	7.2
	9.Сложная нарезка картофеля: турне, шарики (нузет), гофре, шато, дюшес, стружка, спираль.	7.2
	10.Механическая кулинарная обработка ,нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей: тыква, кабачки, томаты, перец, баклажаны	7.2
Тема 2 Приготовление п./ф из рыбы	11.Разморозка потрошенной и непотрошенной рыбы и не рыбного водного сырья.Отработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой,бесчашчатой).	7.2
	12.Разделка рыбы с костным скелетом на филе 3-х видов,минимизация отходов ,кулинарное назначение,сроки и способы хранения.	7.2
	13.Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для варки,припускания,жарки,тушения,запекания. Кулинарное назначение,сроки и способы	7.2
	14.Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для блюд сложного приготовления:стейки,кругляши,медальоны,бабочка,подушка. Сроки и способы хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение	7.2

	15.Приготовление рыбной котлетной массы и п\ф из нее:рулет,котлеты,биточки,фрикадельки,тельное. Сроки и способы хранения:вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
Тема 4.Приготовление п\ф из баранины, свинины и говядины.	16.Способы размораживания,обработки,подготовки различными способами мяса и мясных продуктов.Кулинарная разделка передней и задней четвертин говядины.Кулинарное использование частей говядины ,способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	17.Кулинарная разделка свинины,баранины..Кулинарное использование частей свинины,баранины ,способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	18.Приготовление крупнокусковых п\ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение.	7.2
	19.Приготовление порционных п/ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	20. Приготовление мелкокусковых п\ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение.	7.2
	21.Приготовление натурально-рубленной массы и п\ф из нее: бифштекс, купаты, люля-кебаб. Способы и сроки хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение.	7.2
	22. Приготовление котлетной массы и п\ф из нее: зразы рубленые, биточки, котлеты. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение	7.2
Тема 5.приготовление п\ф из домашней птицы, дичи ,кролика.	23. Приготовление порционных, мелкокусковых п\ф из домашней птицы, дичи кролика: котлета по-киевски, чахохбили, рулеты, ножки, фаршированные различными фаршами. Способы и сроки хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение.	7.2

	24.Кнельная масса и п\ф из нее, заправка птицы в кармашек. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	25.Обработка, подготовка субпродуктов. Приготовление п\ф из них. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1		3
Профессиональный модуль ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Учебная практика МДК. 02. 01. Приготовление и подготовка к реализации, горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.		72
Тема 1. Организация рабочего места.	Содержание	7.2
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление бульонов. Пассерование овощей; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж. Требования к качеству, сроки хранения.	
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Заправочные супы: борщ украинский; рассольник ленинградский. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Заправочные супы: солянка домашняя, сборная мясная. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря	7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1		3
	и посуды. Супы-пюре из овощей, разновидности. Холодные супы: окрошка, разновидности. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Супы молочные, разновидности. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы мясные красные: соус красный основной, соус коричневый шофруа. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне, соус белый шофруа. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы сметанные, соусы сливочные, соус Бермонте, соус, сметанный для овощных салатов, соус бешамель. Масляные смеси, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы холодные: соус майонез и его производные (айоли, мантильи, тартар с корнионами, с зеленью). Маринады овощные, разновидности. Заправки на растительном масле, соус хрен, соус «Сайбон» Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы сладкие, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Учебная практика МДК 02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		72
	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление блюд из вареных овощей, картофельное пюре, картофель отварной с зеленью и чесноком с применением сложной нарезки. Картофель в молоке «Метродотель». Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7,2
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей с применением сложной нарезки: картофель жареный основным способом, картофель «фри» спираль, стружка. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия.	7.2
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель «рисоли», лапша из кабачков, картофель по-лионский, рести по-швейцарски, сотирование. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из овощных масс: котлеты морковные, картофельные, капустные. Зразы, крокеты картофельные, драники.	7.2
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу из овощей, картофель тушеный с грибами. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: гратен из кабачков, картофель «дюшес», жульен и его разновидности.	7.2
	7.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из фаршированных овощей: перец фаршированный, картофель фаршированный, кабачки и баклажаны фаршированные, грибы фаршированные, голубцы овощные.	7.2
	8.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Каши. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	9.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, биточки манные. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	10.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Блюда из макаронных изделий. Правила и способы варки. Макароны отварные, разновидности; гнезда фаршированные; канелоне фаршированные. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Учебная практика МДК 02.03 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		72
	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления блюд из яиц, творога, теста в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление горячих блюд из яиц: яйца отварные, всмятку в мешочек, вкрутую, яйцо – пашот. Яичница - глазунья натуральная, с гарниром. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	7,2
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих блюд из яиц: омлет фаршированный, разновидности, яйцо с ветчиной на гренках. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	7.2
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Характеристика блюд из творога. Горячие блюда из творога: сырники из творога, разновидности; запеканка из творога, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление отварных блюд из творога: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые.	7.2
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей: мясной, капустный с яйцом, зелёный лук с яйцом, картофельный с грибами, творожный, рыбный, яблочный. Режим тепловой обработки, бракераж, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Дрожжевое тесто безопасным способом и изделия из него: пирожки с различными фаршами; пицца, разновидности. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, оформление, подача, требования к качеству.	7.2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Тесто для блинов и оладий. Изделия региональной и национальной кухни. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Бездрожжевое (пресное) тесто. Блинные с различными фаршами. Изделия региональной и национальной кухни. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Бездрожжевое (пресное) тесто. Тесто для лапши, вареников, пельменей, пасты. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из сыра: сырники, сырники, сырники, сырники во фритюре.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объём часов
1	2	3
Учебная практика МДК. 02.04 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		72
	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы отварной. Приготовление рыбы припущенной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления	7,2
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы жареной: рыба жареная основным способом, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном (линьер). Приготовление рыбы запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы жареная во фритюре: рыба жареная в тесте (орли), кольбер. Приготовление рыбы запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба по-московски, рыба порусски. Способы запекания: в фольге, в листьях, в соленой горке. Приготовление рыбы запеченной. Подбор гарнира и соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами, в молоке с луком. Подбор гарнира и соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объём часов
1	2	3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных блюд из рыбы: медальоны, «бабочка», «подушка». Подбор гарнира, соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы фаршированной, разновидности. Способы приготовления, подбор гарнира, соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления	7.2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: рулет, тельное, зразы рыбные. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Приготовление суши, разновидности. Приготовление роллы, разновидности. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Учебная практика МДК 02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		144
	Содержание	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление отварных блюд из мяса. Подбор гарнира, соуса. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи	7.2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление отварных блюд из домашней птицы. Подбор гарнира, соуса. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса, жаренного крупным куском: ростбиф, корейка жареная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса, жаренного крупным куском: край фаршированный, корейка фаршированная. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные натуральными порционными кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные мелкими кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные панированными кус-	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	ками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мясо тушенное, шпигованное. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мясо тушенное, шпигованное. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мелкими кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление запеченных блюд из мяса. Способы запекания. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натурально - рубленой массы блюд из мяса: бифштекс, купаты, люля-кебаб. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из котлетной массы: биточки, котлеты, зразы, рулеты и разновидности. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы жаренной порционными кусками: котлеты по-киевски, ножки фаршированные различными фаршами. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы жареной мелкими кусками: бефстроганов, шашлык. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареной птицы и дичи. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи. Приготовление жареной птицы и дичи. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи 17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рулетов из кур с различными фаршами. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7,2
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из кур региональной кухни: чахохбили, сациви, цыпленка - табака. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из субпродуктов. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	20. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Особенности приготовления и правила подачи мясных блюд башкирской кухни. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Учебная практика МДК. 03.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .		108
	Содержание	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из огурцов с помидорами, салат зеленый, салат из свежей капусты. Презентация.	7.2
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат фруктовый. Презентация.	7.2
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний» салат картофельный, картофельный с сельдью, из свеклы, салат «Степной из разных овощей». Презентация.	7.2
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет и его разновидности, по-домашнему, рыбный, с сельдью, с кальмарами, с грибами, мясной. Презентация.	7.2
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей национальных и региональных кухонь: салат «Агидель», салат «Башкортостан», салат картофельный с мясом. Презентация	7.2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из мяса и птицы: салат мясной, столичный, салат по-татарски, «Цезарь с окороком» из птицы с орехами. Презентация	7.2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов-коктейлей фруктовых, ассортимент, разнообразно-	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	сти. Презентация.	
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бутербродов (открытые, закрытые, сложные), канапе, разновидности: корзиночки, тарталетки с различными наполнителями, валованы. подготовка и правила выбора дополнительных ингредиентов. Презентация.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусок: рулетки из баклажан, помидоры, фаршированные с грибами, икра баклажанная, кабачковая. Презентация.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд и закусок из яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, закуска из яиц со шпротами. сельдь с луком, сельдь с холодным гарниром, сельдь под шубой. Презентация.	7.2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных блюд и закусок: рыба под маринадом, рыба заливная, рыба под майонезом. Презентация.	7.2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясных блюд и закусок: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром; мясо или мясопродукты отварные с гарниром. Презентация.	7.2
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления студень из говядины или свинины, паштет из печени. Презентация.	7.2
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление ассорти мясного, ассорти рыбного, сырное ассорти. Презентация.	7.2
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса, языка заливного. Презентация.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Учебная практика МДК. 04.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .		144
	Содержание	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Презентация блюд из натуральных фруктов и ягод.	7,2
	2 Приготовление яблок и бананов на гриле, бананы карамелизованные. Презентация.	7.2
	3. Приготовление карпаччо из ананасов, каннеллони из ананаса, шашлычки фруктовые. Презентация.	7.2
	4. Приготовление пюре из свежих фруктов, фруктовый министроне с соусом. Презентация.	7.2
	5.Приготовление компотов из свежих плодов и ягод. Презентация.	7.2
	6. Приготовление компотов из сухофруктов. Презентация.	7.2
	7.Приготовление киселей из свежих плодов и ягод различных консистенций. Презентация.	7.2
	8.Приготовление желе из свежих ягод, плодов, цитрусовых. Презентация.	7.2
	9.Приготовление многослойного желе. Презентация.	7.2
	10.Приготовление пана-коты, шар из «Маскорпоне». Презентация.	7.2
	11.Приготовление мусса яблочного, абрикосового. Презентация.	7.2
	12.Приготовление самбука яблочного, абрикосового. Презентация.	7.2
	13.Приготовление крема ванильного, ягодного. Презентация.	7.2
	14. Приготовление пудинга шоколадного из манной крупы. Презентация.	

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	15. Приготовление блинчиков с фруктовыми наполнителями и их разновидности: крем «Сюзет» мешочки, роллы. Яблоки в тесте жаренные. Презентация.	7.2
	16. Приготовление фруктовых смузи. Разновидности. Презентация	7.2
	17. Приготовление холодных напитков: гоголь-моголь с клубникой, кофе черный с мороженым глясе, напиток апельсиновый. Презентация	7.2
	18. Приготовления чая, кофе. Презентация.	7.2
	19. Приготовление шоколада, какао. Презентация.	7.2
	20. Приготовление сладких блюд и напитков региональной кухни. Презентация.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК.05.01. Организация процессов, приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий, разнообразного ассортимента.		36
	Содержание	
	1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), подача готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий.	7,2
	2. Приготовление сладких начинок, фаршей разновидности, использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы и правила приготовления, условия и сроки реализации. Презентация.	7.2
	3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него, дрожжевого слоеного теста и изделий из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий,	7.2

	условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	
	4.Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	5.Приготовление изделий башкирской национальной кухни, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
Профессиональный модуль ПМ.05.Приготовление ,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК.05.01.Организация процессов, приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий, разнообразного ассортимента.		36
	Содержание	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление изделий из дрожжевого теста: пончики, шанишки наливные оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7,2
	2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Сдоба обыкновенная, сдоба «выборгская», детская фигурная сдоба, пироги открытые и закрытые, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	3.Приготовление изделий теста народов мира: беляши (Казахстан),береги(Калмыкия), шакербура(Азербайджан)оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	4.Приготовление изделий из теста народов России: лепешки по якутски, бэккен(Татарстан), оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	5.Приготовление изделий башкирской национальной кухни: пирог «Татыугаиля»,пироги с калиной, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2

Профессиональный модуль ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК.05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		72
	Содержание	
	1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление сиропов и помады, разновидности, использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7,2
	2. Приготовление карамели и ее разновидности, подбор цветовой гаммы, использование. Способы и правила приготовления, условия и сроки реализации. Презентация.	7.2
	3. Приготовление сахарной мастики, шоколада, марципана, подбор цветовой гаммы, использование, оформление. Способы и правила приготовления, условия и сроки реализации Презентация.	7.2
	4. Приготовление кремов и разновидность их. Приготовление муссов и их разновидность. Приготовление песочного теста. Способы и правила приготовления, условия и сроки реализации. Презентация.	7.2
	5. Приготовление заварного теста и изделий из него, воздушного теста и изделий из него, разновидности. Оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	6. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий	7.2
	7. Приготовление воздушного, воздушно-миндального теста и изделий из него, разновидности. Пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий	7.2
	8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него, разновидности. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий	7.2
	9. Приготовление пряничного теста и изделий из него, разновидности. Приготовление глазури. Виды глазури, роспись приготовленных изделий. Пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий	7.2

	10. Приготовление восточных кондитерских изделий, башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий	7.2
--	---	-----

Профессиональный модуль ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК.05.03. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных, кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		72
	Содержание	
	1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление изделий из песочного теста: корзиночки, тарталетки, песочное кольцо. Торты, пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7,2
	2. Приготовление изделий из песочного теста: корзиночки, тарталетки, песочное кольцо. Торты, пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	3. Приготовление изделий из бисквитного теста: пирожные, рулеты, торты, тирамису, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	4. Приготовление изделий из бисквитного теста: пирожные, рулеты, торты, тирамису, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	5. Приготовление кексов и их разновидность. Приготовление бисквитно - крошковых пирожных в ассортименте: пирожное «картошка», «игрушка», «морковка» торт «ёжик» оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7.2
	6. Приготовление кексов и их разновидность. Приготовление бисквитно - крошковых пирожных в ассортименте: пирожное «картошка», «игрушка», «морковка» торт «ёжик» оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация.	7,2
	7. Изделия из воздушного, воздушно-миндального теста: «Макарон», торт «Графские разва-	7.2

	лины».	
	8.. Изделия из воздушного, воздушно- миндального теста: « Макарон», торт « Графские развалины»	7.2
	9. Современное приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны, торты.	7.2
	10. Современное приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны, торты.	7.2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинетов:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех.

читального зала с выходом в интернет

Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

- 1) картофелечистка МОК-125;
- 2) протирачная машина МП-800;
- 3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
- 4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
- 5) овощерезка МРОВ -160;
- 6) овощерезка МРО 50-200;
- 7) овощерезка МРО-35-
- 8) овощерезка «Абат»;
- 9) Протирачно-резательная машина МПР – 300;
- 10) Слайсер «HVRAKAN»;
- 11) мясорубка МИМ-105М;
- 12) мясорубка «ONVITO»
- 13) взбивальная машина МВ-60;
- 14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
- 15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
- 16) мясорыхлитель МРМ – 15;
- 17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
- 18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

- 1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
- 2) электрическая плита ПЭ-0,17;
- 3) фритюрница ФЭСМ-20;
- 4) сковорода СЭСМ-0,2
- 5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
- 6) Пароконвектомат «Абат»;
- 7) Малоиндукционная поверхность«UNCCEL»;
- 8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

- 1) холодильная камера ШХ-0,4;
- 2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

- 1) комплект кухонной посуды;
- 2) столы производственные;
- 3) стеллажи передвижные;
- 4) моечная ванна двухсекционная;

- 5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
- 6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- 7) Сковороды
- 8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стаканы, венчики;
- 9) Лопатки (металлические, силиконовые)
- 10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
- 11) Набор инструментов для карвинга;
- 12) комплект нормативной и технологической документации;
- 13) комплект учебно-методической документации;
- 14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- 1) мультимедийный проектор,
- 2) экран.
- 3) персональный компьютер
- 4) универсальный УМК, обучающие диски
- 5) муляжи, натуральные образцы

весомизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

- 1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
- 2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
- 3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
- 4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
- 5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
- 6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленой массы;
- 7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издатель-

- ский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
 5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
 6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
 7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
 8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
 9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
 - 10.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 - 11.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
 - 12.Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
 - 13.Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер»
Ермилова С.В.
М.:Издательский центр «Академия», 2014
 - 14.Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 15.Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 16.Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н

5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.- М.:А-Приор, 2008.
- 10.Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.- М.:ПрофиКС, 2007.
- 11.Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
- 12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:Академия, 2002.
- 13.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. – – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.- М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www.povary.ru](http://www.povary.ru)

[http// www.vkus.ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учеб-

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки	<i>ной и производственной практикам</i>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное зада-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	нию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического обо-

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	рудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
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.	чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, ис-

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	пользование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
инструкциями и регламентами	– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
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 хо-	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требова-

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
лодных 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	ниями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
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	– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос

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	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабо-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	чем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной ку-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	линейной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	<i>учебной и производственной практикам</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	– понимание значимости своей профессии	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	