

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по У.П.Р.
_____ И.А. Арасланов
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

_____ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта по профессии Повар.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна, мастер производственного обучения ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	14
ПРИЛОЖЕНИЕ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	разнообразного ассортимента
--	-----------------------------

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

1.2 Результаты освоения производственной практики обучающийся 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирования (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Всего – 216 часов

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированности у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ и структура учебной практики

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
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.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление 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	Приготовление и оформление 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.	Приготовление и оформление горячих 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 из рыбы, нерыбного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление 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	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.1 Тематический план учебной практики

	Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Кол- во часов
	1	2	3
1	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правила охраны труда.	Тема №1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.	6
2	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.	Тема №2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	12
3	Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема №3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	36
4	Приготовление горячих соусов Разнообразного ассортимента.	Тема №4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
5	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема №5 Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых.	18
6	Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема №6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.	48

7	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36
8	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 8 .Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	36
Дифференцированный зачет			6
Всего			216

3.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол - во час
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Урок №1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья.	Урок №2. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	4
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента		12
Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Урок №3 Подготовка сырья для приготовления бульонов.	2
	Урок №4 Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы.	4
	Урок №5. Приготовление рыбного бульона.	2
	Урок № 6 Приготовление грибных, овощных отваров.	2
	Урок №7 Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов	2
Раздел 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента		36
Тема 3.1. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Урок №8. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.	4
	Урок №9 Приготовление борщей, щей.	4
	Урок №10 Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами. с овощами	6
	Урок №11 Приготовление солянок.	4

	Урок №12 Подготовка сырья для приготовления молочных супов	6
	Урок №13 Приготовление пюреобразных супов.	4
	Урок №14 Приготовление прозрачных и холодных супов.	4
	Урок №15 Приготовление сладких супов.	4
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.		18
Тема 4.1. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	Урок №16 Подготовка сырья для горячих соусов.	2
	Урок №17 Приготовление соусов мясных красных.	4
	Урок №18 Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	2
	Урок №19 Приготовление соусов на рыбном бульоне.	2
	Урок №20 Приготовление молочных и сметанных соусов.	4
	Урок №21 Приготовление грибных соусов.	2
	Урок №22 Приготовление холодных и сладких соусов.	2
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 5. 1. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Урок №23 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	4
	Урок №24 Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	4
	Урок №25 Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей	4
	Урок №26 Приготовление блюд фаршированных овощей.	6
Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,		48
Тема 6. Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Урок №27 Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6
	Урок №28 Приготовление блюд из яиц.	6
	Урок №29 Приготовление блюд из творога.	6
	Урок №30 Приготовление блюд из творога	4
	Урок №31 Приготовление блюд из творога	4
Тема 6 Приготовление и оформление горячих кулинарных	Урок №32 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	4

изделий из муки разнообразного ассортимента	Урок №33 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6
	Урок №34 .Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6
	Урок №35 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента гренки	6
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.		36
Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы , изделий ,закусок из рыбы , нерыбного водного сырья	Урок №36 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	4
	Урок №37 Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	12
	Урок №38 Приготовление блюд из котлетной массы.	8
	Урок №39 Приготовление блюд из морепродуктов.	6
	Урок №40 Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		36
Тема 8.1 Характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика.	Урок №41 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6
Тема 8.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика	Урок №42 Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	
	Урок №43 Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	
	Урок №44 Приготовление блюд из рубленого мяса.	
	Урок №45 Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	
Дифференцированный зачет		6
Всего		216

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.-2.8	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

<p>ПК 2.1.-1.8</p>	<p>Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 2.1.-1.8</p>	<p>Действия: Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу. Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.1. Спецификация общих компетенций

Шифр Комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; -ведение расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		<p>ассортимента; -ведение расчётов с потребителями.</p>	<p>соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>полуфабрикатов;</p>
ОК07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления</p>

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		<p>ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.</p>	<p>соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>полуфабрикатов;</p>
ОК11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия,</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления</p>

		ассортимента; -ведение расчётов с потребителями.	соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
--	--	--------------------------------------------------------	---------------------------------	-----------------

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительн о

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные
CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Механическое оборудование:

планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей, блендер электрический, мясорубка электрическая,

Вспомогательное оборудование.

Стол производственный, моечная ванна двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, шипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на ПОП»

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&b acklink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatru ruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatru da.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки уборки рабочего места	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ практические задания по работе по по плану ➤ Формы оценки традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, ➤ на основе которых выставляется итоговая отметка <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; ➤ делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт подготовки к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
Имеет практический опыт приготовления, порционирование (комплектование) упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
Имеет практический опыт приготовления, разнообразного ассортимента.	
Иметь практический опыт ведение расчетов с потребителями	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения	

