

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА)

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

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

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

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

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Алатырь 2022г.



Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО),
- Приказа Минобрнауки России № 885, Приказа Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»,
- Положения о практической подготовке обучающихся государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 21 сентября 2020 года № 115.

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование профессии СПО)

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК по профессиям

лёгкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от «29» августа 2022 г. № 1

Председатель ПЦК:  /О.Н.Согомонян/

Организация-разработчик:

Алатырский технологический колледж Минобразования Чувашии

Разработчик: Легалина Е.И., мастер п/о, «29» августа 2022г.

(ФИО, должность, дата)

Содержание:

Паспорт программы учебной практики	стр.....3
Результаты освоения программы учебной практики	стр.....6
Тематический план и содержание учебной практики	стр.....9
Условия реализации программы учебной практики	стр.....43
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	стр.....45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации: Повар, кондитер; и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям ОК 016 – 94 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности, профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВД	Требования к умениям
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряности и приправ; в) выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

изделий, разнообразного ассортимента закусок	в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента закусок	а) 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; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента напитков	а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; в) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; г) хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 504ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

ВД1. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ВД2. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД3. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД4. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ВД5. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ВД 1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1-1.5	ПК 1.1. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ВД 2	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.-2.8	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,

	<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
ВД 3	<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
ПК3.1-3.6	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
ВД 4	<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
ПК 4.1.-4.5	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
ВД 5	<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
ПК 5.1-5.5	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
--	---

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск , анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами , руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
<p>ПК 1.1. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	72	<p>Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Тема 1.1.</p> <p>Проверка овощей нитротестором на свежесть. Кулинарная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей, свежих и соленых огурцов).</p>	6
			<p>Оценка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 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).</p>	<p>Тема 1.2</p> <p>Организация рабочего места по обработке бесчешуйчатой рыбы. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Обработка соленой сельди Обработка осетровой рыбы.</p>	6
			<p>Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных</p>	<p>Тема 1.3</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными</p>	6

<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>			<p>полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	<p>способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика (Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши, свиной туши, домашней птицы, дичи, кролика)</p>	
			<p>Обработка и нарезка различными методами традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	<p>Тема 1.4 Нарезка традиционных видов овощей (вручную и механическим способом) различными формами. (Сложная и простая нарезка овощей) Измельчить пряности и приправы вручную и механическим способом. Подготовить традиционные виды овощей, плодов и грибов к фаршированию.</p>	18
			<p>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</p>	<p>Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре). Приготовление полуфабрикатов из рыбы для 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). Приготовление порционных кусков</p>	18

			котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	из различных видов филе рыбы; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
			Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Тема 1.6 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	18
Всего :					72
Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	144	Оценканыличия,выборвсоответствииистехнологическимитребованиями,оценка качестваибезопасностиосновных продуктовидополнительных ингредиентов,организацияихпр	Тема 2.1 Оценка качестваибезопасностиосновных продуктовидополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6

<p>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,</p>	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		<p>анения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>		
			<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Тема 2.2 Оформление заявок на продукты.</p>	12
			<p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную или механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	<p>Тема 2.3 Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй вручную или механическим способом.</p>	12
			<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Тема 2.4 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	6
			<p>Выбор, применение, комбинирование методов</p>	<p>Тема 2.5 Применение, комбинирование методов</p>	6

<p>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.</p>			<p>довприготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>ыприготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов</p>	
			<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 2.6 Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	6
			<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Тема 2.7 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	12
			<p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p>	<p>Тема 2.8 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6
			<p>Хранение с учетом температуры</p>	<p>Тема 2.9</p>	6

			подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Хранение, подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
			Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выходов порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.10 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
			Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.11 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
			Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	Тема 2.12 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
			Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 2.13 Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.	12
			Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Тема 2.14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов.	12
			Расчет стоимости супов,	Тема 2.15	12

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Расчет стоимости супов, горячих блюд.	
			Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закуска, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Тема 2.16 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий	6
			Выбор, рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 2.17 Выбор, рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями.	6
			Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Тема 2.18 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
Всего:					144

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
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	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию.	Тема 3.1 Оценка качества бутербродов.	6
			Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.	Тема 3.2 Оценка качества холодных блюд и закусок.	6
			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, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с	Тема 3.3 Организация рабочего места повара при запекании, варке, заливании желе.	6

<p>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.</p>			санитарно-гигиеническими требованиями.		
			Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	Тема 3.4 Приготовление различных технологий приготовления бутербродов.	6
			Использование различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	Тема 3.5 Приготовление различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок	6
			Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок.	Тема 3.6 Определить степень готовности холодных блюд.	6
			Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	Тема 3.7 Определение достаточности специй в салатах.	6
			Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	Тема 3.8 Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок.	6
			Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Тема 3.9 Определение температурного режима для бутербродов	6
			Обеспечивать температурный и	Тема 3.10	6

			временной режим подачи салатов и с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Определение температурного режима для салатов	
			Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 3.11 Определение температурного режима для холодных блюд и закусок	6
			Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	Тема 3.12 Определение температурного режима для хранения холодных блюд и закусок.	6
Всего					72
Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	72	Оценканоличия,выборсоответствиистехнологическимитребованиями,оценка продуктовидополнительныхингредиентов,организацияиххранениядо моментаиспользованиявсоответствиис требованиями санитарныхправил	Тема 4.1 Выборпродуктов всоответствиистехнологическимитребованиями,дляприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд, десертов, напитковразнообразногоассортимента	6

<p>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</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 4.2 Оформление заявок на продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	6
		<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Тема 4.3 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p>	6
		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Тема 4.4 Применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	6
		<p>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом ра</p>	<p>Тема 4.5 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	6

разнообразного ассортимента.			ционального расхода продуктов, по лу фабrikатов, соблюдения режима в приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		
			Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 4.6 Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков.	6
			Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 4.7 Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента	6
			Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 4.8 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
			Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 4.9 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.	6
			Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	Тема 4.10 Произвести расчет стоимости холодных блюд и горячих десертов.	6

			Выбор, рационально размещение инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 4.11 Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды	6
			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	Тема 4.12 Уборка рабочего места повара	6
Всего					72
Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	144	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями и, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и дом	Тема 5.1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	12

<p>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</p>	<p>мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>омента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>		
			<p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	<p>Тема 5.2 Подготовка дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	12
			<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Тема 5.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	12
			<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Тема 5.4 Применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	12
			<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>Тема 5.5 Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	12

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
		Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Тема 5.6 Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	Тема 5.7 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 5.8 Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 5.9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		Выбор, рационально размещение и работа оборудования, инвентаря	Тема 5.10 Выбор, рационально размещение инвентаря	12

		<p>инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	<p>рабочее место оборудования, инвентаря, посуды, сырья для приготовления кондитерских изделий.</p>	
		<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Тема 5.11 Произвести расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	12
		<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 5.12 Уборка рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	12

3.2. Содержание учебной практики по ПМ 03.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 . Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36	
Тема 1.1. Проверка овощей нитротестором на свежесть. Кулинарная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей, свежих и соленых огурцов).	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при проверке овощей нитротестором 2.Отработка технологического процесса обработки овощей 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2
Тема 1.2. Организация рабочего места по обработке бесчешуйчатой рыбы. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Обработка соленой сельди Обработка осетровой рыбы.	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при обработке бесчешуйчатой рыбы. 2.Отработка технологического процесса обработки рыбы 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2
Тема 1.3. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика (Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши, свиной туши, домашней птицы, дичи, кролика)	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при обработке мяса 2.Отработка технологического процесса обработки мяса, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2

.Тема.1.4. Нарезка традиционных видов овощей (вручную и механическим способом) различными формами. (Сложная и простая нарезка овощей)	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при нарезке традиционных видов овощей		2
	2.Отработка технологического процесса нарезки традиционных видов овощей		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Измельчить пряности и приправы вручную и механическим способом	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при измельчение приправ вручную и механическим способом		2
	2.Отработка технологического процесса измельчение приправ вручную и механическим способом		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Подготовить традиционные виды овощей, плодов и грибов к фаршированию.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при подготовки традиционных видов овощей, плодов и грибов к фаршированию		2
	2.Отработка технологического процесса подготовки традиционных видов овощей, плодов и грибов к фаршированию		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).		2
	2.Отработка технологического процесса приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления		2

	Правила подачи, сроки хранения		
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для 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).	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для 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)		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для 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).		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Приготовление порционных кусков из различных видов филе рыбы; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении порционных кусков из различных видов филе рыбы; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления порционных кусков из различных видов филе рыбы; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 1.6 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления основных		2

	полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при проведении заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.		2
	2. Отработка технологического процесса проведения заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72ч	

3.2. Содержание учебной практики по ПМ 02

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	

Тема 2.1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2
	2. Отработка технологического процесса места при оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 2.2 Оформление заявок на продукты.	Содержание	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оформлении заявок на продукты.		2
Оформление заявок на продукты.	2. Отработка технологического процесса при оформлении заявок на продукты	6	2
	Содержание:		
Тема 2.3 Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй в ручную механическим способом.	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при выборе, подготовке пряностей, приправ, специй в ручную механическим способом	6	2
	2. Отработка технологического процесса при выборе, подготовке пряностей, приправ, специй в ручную механическим способом		2
	Содержание:		
Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй в ручную механическим способом	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при	6	2

	выборе, подготовка пряностей, приправ, специй вручную механическим способом		
	2. Отработка технологического процесса при выборе, подготовка пряностей, приправ, специй вручную механическим способом		2
Тема 2.4 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при изменении закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок		2
	2. Отработка технологического процесса при изменении закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок		2
Тема 2.5 Применение, комбинированные методы приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 2.6 Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении, оформлении супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента.		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления, оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента.		2
	3. Оценка качества готовой продукции		2

	Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 2.7 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности 2. Отработка технологического процесса.	6	2
Тема 2.8 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание: 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2
Тема 2.9 Хранение, подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче	Содержание: 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2
Тема 2.10 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание: 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2
Тема 2.11 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при охлаждении и замораживании готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Отработка технологического процесса охлаждения и замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	
Тема 2.12 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при	12	

	<p>хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>2. Отработка технологического процесса при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения</p>		
<p>Тема 2.13 Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при разогреве охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>2. Отработка технологического процесса при разогреве охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения</p>	12	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при выборе контейнеров, упаковочных материалов.</p> <p>2. Отработка технологического процесса при выборе контейнеров, упаковочных материалов</p> <p>3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения</p>	12	
<p>Тема 2.11 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при охлаждении и замораживании готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	12	

	2.Отработка технологического процесса при охлажденииизамораживаниеготовыхгорячихблюдо,кулинарных изделий,закусок		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 2.15 Расчетстоимостисупов, горячихблюдо.	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при расчетестоимостисупов, горячихблюдо		
	2.Отработка технологического процесса при расчетестоимостисупов, горячихблюдо		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 2.16 Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборесупов,горячихблюдо,кулинарныхизделий	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборесупов,горячихблюдо,кулинарныхизделий		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 2.17 Выбор,рациональноеразмещениенарабочемместе оборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиис инструкциями.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при выборе,рациональногоразмещениенарабочемместеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиис инструкциями		
	2.Отработка технологического процесса при выборе,рациональногоразмещениенарабочемместеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиис инструкциями		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления		

	Правила подачи, сроки хранения		
Тема 2.18 Проведение текущей уборки рабочего места поваравсоответствии с инструкциями.	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при проведение текущей уборки рабочего места поваравсоответствии с инструкциями	6	
		144	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

3.2. Содержание учебной практики по ПМ 03

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
Тема 3.1 Оценка качества бутербродов	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оценке качества бутербродов 2. Отработка технологического процесса при оценке качества бутербродов 3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2 2 2
Тема 3.2 Оценка качества холодных блюд и закусок.	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оценке качества холодных блюд и закусок. 2. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения	6	2 2
Тема 3.3	Содержание:	6	

Организация рабочего места повара при запекании, варке, заливании желе.	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при организации рабочего места повара при запекании, варке, заливании желе.		2
	2.Отработка технологического процесса при организации рабочего места повара при запекании, варке, заливании желе.		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 3.4 Приготовление различных технологий приготовления бутербродов	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовление различных технологий приготовления бутербродов		2
	2.Отработка технологического процесса приготовления различных технологий приготовления бутербродов		2
Тема 3.5 Приготовление различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения	12	2
	Содержание:		
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовление различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок		2
Тема 3.6 Определить степень готовности холодных блюд.	2.Отработка технологического процесса определение степени готовности холодных блюд.	6	2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты оформления		2
	Содержание:		

	Правила подачи, сроки хранения		
Тема 3.7 Определение достаточности специй в салатах	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при определении достаточности специй в салатах		2
	2. Отработка технологического процесса определения достаточности специй в салатах		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 3.8 Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 3.9 Определение температурного режима для бутербродов	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 3.10 Определение температурного режима для салатов	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 3.11 Определение температурного режима для холодных блюд и закусок	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 3.12 Определение температурного режима для хранения холодных блюд и закусок.	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты отделки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72ч	

3.2. Содержание учебной практики по ПМ 04.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72	
Тема 4.1 Выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при выборе продуктов в соответствии с технологическими требованиями, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>2. Отработка технологического процесса при выборе продуктов в соответствии с технологическими требованиями, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения</p>	6	2
Тема 4.2 Оформление заявки на продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оформлении заявки на продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>2. Отработка технологического процесса при оформлении заявки на продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения</p>	6	2
Тема 4.3 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов,	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при изменении закладки продуктов</p>	6	2

напитков	соответствиис изменениемвыходахолодных и горячихдесертов, напитков		
	2.Отработка технологического процесса при изменение закладки продуктовв соответствиис изменениемвыходахолодных и горячихдесертов, напитков		2
	3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения		2
Тема 4.4 Применение,комбинированиеметодов приготовленияхолодныхигорячихдесертов, напитковсложногоассортимента.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при применение,комбинированиеметодов приготовленияхолодныхигорячихдесертов, напитковсложногоассортимента.		2
	2.Отработка технологического процесса применение,комбинированиеметодов приготовленияхолодныхигорячихдесертов, напитковсложногоассортимента.		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.5 Приготовление, оформление холодныхигорячихсладкихблюдо,десертов, напитковразнообразногоассортимента.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовление, оформление холодныхигорячихсладкихблюдо,десертов, напитковразнообразногоассортимента.		2
	2.Отработка технологического процесса приготовления, оформление холодныхигорячихсладкихблюдо,десертов, напитковразнообразногоассортимента.		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.6 Оценка качествахолодных и горячихдесертов, напитков.	Содержание:	6	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.7 Охлаждениеизамораживаниегоготовыххолодныхде сертов,напитковсложногоассортимента	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при		2

	охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков овсложного ассортимента		
	2. Отработка технологического процесса охлаждения и замораживания готовых холодных десертов, напитков овсложного ассортимента		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.8 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков овсложного ассортимента	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков оvsложного ассортимента		2
	2. Отработка технологического процесса хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков оvsложного ассортимента.		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.9 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.		2
	2. Отработка технологического процесса при разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 4.10 Произвести расчет стоимости холодных блюд и горячих десертов.	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при произвести расчет стоимости холодных блюд и горячих десертов		2
	2. Отработка технологического процесса при произвести расчет стоимости холодных блюд и горячих десертов		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления		2

	Правила подачи, сроки хранения		
Тема 4.11 Рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при рациональном размещении на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды		2
Тема 4.12 Уборка рабочего места повара	Содержание:	6	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при уборке рабочего места повара		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72	

3.2. Содержание учебной практики по ПМ 05.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента		144	
Тема 5.1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов хлебобулочных мучных кондитерских изделий		2
	2. Отработка технологического процесса при оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов хлебобулочных мучных кондитерских изделий		2
	3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения		2
Тема 5.2	Содержание:	12	

Подготовка дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при подготовке дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий		2
	2. Отработка технологического процесса при подготовке дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий		2
	3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения		2
Тема 5.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при взвешивании продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		2
	2. Отработка технологического процесса при взвешивании продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		2
	3. Оценка качества готовой продукции Сроки хранения		2
Тема 5.4 Применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при применении методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	2. Отработка технологического процесса применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.5 Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при приготовлении, оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	2. Отработка технологического процесса приготовления, оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2

	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		
Тема 5.6 Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий	Содержание:	12	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.7 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	2.Отработка технологического процесса храненияхлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.8 Творческоеоформлениехлебобулочных,мучныхк ондитерскихизделий	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при творческомоформлениехлебобулочных,мучныхкондитерскихиз делий		2
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и за мороженныххлебобулочных,мучныхкондитерски хизделий	Содержание:	12	
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.10 Выбор, рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья для приготовления кондитерских изделий.	Содержание:	12	
	1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при выборе, рационально размещении на рабочем месте оборудования , инвентаря, посуды, сырья для приготовления кондитерских изделий		2
	2.Отработка технологического процесса при выборе, рационально размещении на рабочем месте оборудования		2

	,инвентаря,посуды,сырья для приготовления кондитерских изделий		
	3. Оценка качества готовой продукции Варианты сервировки и оформления Правила подачи, сроки хранения		2
Тема 5.11 Произвести расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при произвести расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	2
Тема 5.12 Уборка рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание: 1. Выполнение требований безопасности и организации рабочего места при уборке рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы имеется в наличии учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Оборудованная учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков технологическим оборудованием:

- пароконвектомат -1 шт., конвекционная печь – 1 шт.,
- микроволновая печь – 1 шт.,
- плита электрическая (с индукционным нагревом) – 7 шт.,
- фритюрница – 1 шт.,
- электрогриль – 1 шт.,
- плита wok – 1 шт.,
- гриль саламандра – 1 шт.,
- электроблинница – 1шт.,
- электромармиты – 3 шт.,
- диспансер для подогрева тарелок – 1 шт.,
- мясорубка – 1 шт.,
- куттер – 1 шт.,
- процессор кухонный – 1шт.,

овощерезка – 1 шт.,
привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания – 1 шт., машина посудомоечная – 1 шт.,
стеллаж передвижной – 1шт.,
стол производственный с моечной ванной – 15 шт.
весы настольные электронные – 15 шт., овоскоп – 1 шт.,
нитраттестер – 1 шт.,
моечная ванна двухсекционная – 1 шт.,
машина для вакуумной упаковки – 1 шт.

Технические средства обучения:

компьютер
слайды
электронные учебники.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

оборудование
компьютер

Плакаты с разработкой схем приготовления блюд.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам и учебной практике.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модуля). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебно- методическим печатными или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, изданной за последние 5 лет.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, наличие среднего (высшего) профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 03.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента и профессии «Повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф.зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применение пряности и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и практике</p>
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и практике</p>

<p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>а) рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и практике</p>
<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и практике</p>
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной</p>

<p>а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>г) хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>	<p>программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и практике</p>
---	---

