

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ 43.01.09. Повар, кондитер

### **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

- 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 языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объем учебной нагрузки обучающегося – 44 часа, в том числе:

обязательная учебная нагрузка - 36 часов;

теоретическое обучение – 24 часа;

практические занятия – 12 часов;

промежуточная аттестация – 6 часов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме: II семестр – экзамен	

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

Введение

**Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве**

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Практические занятия

Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Практические занятия

Определение наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.

**Раздел 2 Основы физиологии питания**

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Практические занятия

Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Практические занятия

Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

Расчет калорийности блюда.

Тема 2.4 .Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Практические занятия

Составление рационов питания для различных категорий потребителей.

### **Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве**

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Практические занятия

Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

## **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-виды складских помещений и требования к ним;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме: 2 семестр - дифференцированный зачет	

### **Наименование разделов и тем дисциплины:**

#### **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.**

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Практическое занятие № 1, 2

1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.

2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Практическое занятие № 3

Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Практическое занятие № 4

1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Практическое занятие № 5

1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.

2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Практическое занятие № 6

Органолептическая оценка качества мяса

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Практическое занятие № 7, 8

1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Практическое занятие № 9

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.

#### **ОП .03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями

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



ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме: 2 семестр - дифференцированный зачет	

### **Наименование разделов и тем дисциплины:**

#### **Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Практические занятия

1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)

#### **Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

Тема 2.1. Механическое оборудование

Практическое занятие

1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля .

2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Практическое занятие

1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования

### **ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05. Основы калькуляции и учета.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

- понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обучающийся осваивает элементы компетенций ОК 01-ОК 11:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

**Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета (2 семестр)	

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1. Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Практическая работа № 1.

Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности (решение ситуационных задач).

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Практическая работа № 2.

Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.

Практическая работа № 3.

Определение материальной ответственности работодателей и работников (решение ситуационных задач)

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Практическая работа № 3.

Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда

### **ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке специалистов в области учета и контроля деятельности предприятия.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина Основы калькуляции и учета в структуре ППКРС относится к общепрофессиональным дисциплинам и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;

- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.



ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре	

### **Наименование разделов и тем дисциплины:**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

## **ОП.06 Охрана труда**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения

требуемого уровня безопасности труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины ОП.06. Охрана труда обучающийся осваивает элементы общих компетенций ОК 01- ОК10:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать элементами профессиональных компетенций: ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

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

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

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  
 ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

**Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета (2 семестр)	

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

Введение

Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Практическое занятие № 1

Определение законности привлечения к ответственности за нарушение охраны

Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях, в организациях

Практическое занятие № 2

Составление номенклатуры опасностей для предприятия общественного питания

Практическое занятие № 3

Ведение документации по охране труда.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы

Практическое занятие № 4

Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой производственной деятельности.

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Практическое занятие № 5

Оказание первой помощи пострадавшему

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Практическое занятие № 6

Обоснование решения ситуационных задач по несчастным случаям на производстве

Тема 3.1. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.2. Требования безопасности к производственному оборудованию

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

## **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

#### **В области аудирования:**

понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью; понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях).

#### **в области чтения:**

читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем)

**В области общения:** общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;

поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.

#### **в области письма:**

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями: ОК 1 – 6,9,10

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Объём образовательной программы</b>	36
в том числе:	
практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация: II семестр – дифференцированный зачет</b>	

#### **Содержание учебного материала:**

##### **Тема 1.**

Продукты питания и способы кулинарной обработки

Практические занятия

1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»
2. Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.
3. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.
4. Систематизация грамматических и лексических навыков.

##### **Тема 2.**

Типы предприятий общественного питания и работа

Практические занятия

1. Типы предприятий общественного питания, персонал.
2. Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.

### **Тема 3.**

Составление меню. Название блюд

Практические занятия

1.«Название блюд». «Виды меню. Название меню».

2.Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

### **Тема 4.**

Практические занятия

1.«Кухонное оборудование. Производственные помещения».

2.Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.

Кухня. Производственные помещения и оборудование.

### **Тема 5.**

Кухонная, сервировочная и барная посуда.

Практические занятия

1.Кухонная, сервировочная и барная посуда.

2.Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.

### **Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане**

Практические занятия

1.Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей».

2.Меню. Диалог – расспрос по теме.

Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.

### **Тема 7.**

Система закупок и хранения продуктов

Практические занятия

1.Введение новой лексики «Система закупок и хранения продуктов». Обучению чтению и обсуждению по теме.

2.Грамматический материал: Времена группы Continuous. Систематизация лексических и грамматических знаний.

### **Тема 8.**

Организация работы официанта и бармена.

Практические занятия

1.«Организация работы официанта и бармена». Составление диалога по теме.

2.Правило речевого этикета, клише и выражения. Диалоги, тексты.

Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

### **Тема 9.**

Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Практические занятия

1.«Кухни разных стран»

2.Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.

## **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебных дисциплин.



## **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- оказывать первую медицинскую помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной программы обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (2 семестр)</b>	

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

**Раздел 1. безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях.**

Тема 1.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Тема 1.3. Задачи и основные мероприятия Гражданской обороной.

Тема 1.4. Способы защиты населения от оружия массового поражения

Тема 1.5. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Практическое занятие № 1 Действия населения в условиях заражения сильнодействующими ядовитыми веществами

Практическое занятие № 2 Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей на производстве

Практическое занятие № 3 Проведение аварийно-спасательных работ и спасение людей в зонах чрезвычайных ситуаций.

Практическое занятие № 4 Организация защиты от оружия массового поражения на объектах производства.

Практическое занятие № 5 Организация противопожарной защиты

## **Раздел 2. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи.**

Тема 2.1 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи

Практическое занятие № 6 Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.

Практическое занятие № 7 Оказание первой медицинской помощи при ранениях

## **Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства**

Тема 3.1. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.

Тема 3.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.

Тема 3.3. Требования к индивидуальным качествам специалистов по сходным воинским должностям.

Практическое занятие № 8 Силы и средства Ракетно – космической обороны

Практическое занятие № 9 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений

Практическое занятие № 10 Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации.

## **ОП.09 Физическая культура**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к циклу: профессиональная подготовка

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  
 ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  
 ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов  
 практической работы обучающегося 40 часов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (1,2,3,4 семестры)	

**Раздел 1. Легкая атлетика**

**Тема 2.1. Спринтерский бег**

Практические занятия.

1. Техника спринтерского бега, варианты низкого старта.
2. Техника эстафетного бега.

**Тема 2.2. Кроссовая подготовка**

Практические занятия.

3. Техника бега на средние дистанции: низкий и высокий старт, стартовый разгон, финиширование.
4. Техника бега на длинные дистанции.

**Тема 2.3. Прыжки**

Практические занятия.

5. Техника прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».
6. Техника прыжка в высоту с разбега способом «перешагивания» и «ножницы».

**Тема 2.5. Метание гранаты**

Практические занятия.

7. Техника метания гранаты с места и с разбега.
8. Техника метания гранаты в цель и на дальность.

**Раздел 5. Гимнастика**

**Тема 5.1. Общефизическая подготовка**

Практические занятия.

9. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов на координацию, гибкость, равновесие, выносливость, сенсорику.
10. Специальные упражнения для профилактики профессиональных заболеваний.
11. Специальные упражнения для профилактики и коррекции зрения.
12. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

**Тема 5.2. Висы и упоры на перекладине, брусьях**

Практические занятия.

13. Техника выполнения элементов, связок, комбинаций на низкой и высокой перекладинах.
14. Техника выполнения элементов, связок, комбинаций на брусьях.

**Тема 5.3. Элементы атлетической гимнастики (оздоровительное направление)**

Практические занятия.

15. Техника выполнения комбинированного варианта комплекса упражнений атлетической гимнастики.
16. Техника выполнения комплексов атлетической гимнастики: для развития силы и увеличения мышечной массы.
17. Техника выполнения комплексов атлетической гимнастики: для развития выносливости и уменьшения массы тела.

#### **Тема 5.4. Акробатика**

Практические занятия.

18. Техника выполнения перекатов вперед и назад.
19. Техника выполнения кувырка вперед и назад.
20. Техника выполнения стойки: на лопатках, на голове, на руках у стенки.

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

#### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

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

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

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

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

**Объем образовательной программы:** 200 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 48 часов;

практическое обучение: 96 часов;

самостоятельной работы: 36 часов;

консультации: 8 часов;

экзамен квалификационный: 12 часов.

**Учебная практика: 72 часа;**

**Производственная практика: 72 часа.**

#### **Содержание обучения по профессиональному модулю:**

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

**Раздел модуля 1.** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**МДК 1.1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

**Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.

**Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить технологическую схему обработки овощей.

Составление таблиц формы нарезки из овощей.

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

**Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

**Практическое занятие 4.** «Формирование навыков обслуживания технологического оборудования и производственного инвентаря»

**Практическое занятие 5.** Формирование навыков обработки овощей.

#### **Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовить доклад «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования».

Подготовить доклад «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними»

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.

**Практическое занятие 6.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

**Практическое занятие 8.** Определение количества отходов при обработке чешуйчатой рыбы

**Практическое занятие 7.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.

#### **Самостоятельная работа обучающихся.**

Составить обобщающую таблицу по теме «Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов».

Составить обобщающую таблицу «Приготовление и использование дезинфицирующих растворов».



**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

**Практическое занятие 9.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

**Практическое занятие 11.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.

**Практическое занятие 10.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовить доклад по теме «Качество пищевых продуктов и методы его определения и стандартизация пищевых продуктов».

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить таблицу по теме «Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов».

**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

**МДК 01.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

#### **Тема 2.1**

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.

**Практическое занятие 12.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.

**Практическое занятие 13.** Обработка, нарезка корнеплодов.

**Практическое занятие 14.** Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.

**Практическое занятие 15.** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составление технологических схем обработки овощей.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить обобщающую таблицу формы нарезки овощей.

#### **Тема 2.2.**

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Практическое занятие 17.** Составление схем механической кулинарной обработки чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья.

**Практическое занятие 18.** Обработка нерыбного водного сырья.

**Практическое занятие 19.** Обработка рыбы с костным скелетом.

**Практическое занятие 20.** Составление технологических карт для обработки чешуйчатой рыбы.

**Практическое занятие 21.** Обработка и использование рыбных отходов.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить и разработать технологическую схему обработки рыбы.

Заполнить таблицу «Отходы при обработке рыбы».

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Разработка и составление технологических карт по теме: «Новые технологии, особенности обработки бесчешуйчатой рыбы».

#### **Тема 2.3**

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

**Практическое занятие 22.** Обработка рыбы с костным скелетом.

**Практическое занятие 23.** Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

**Практическое занятие 24.** Обработка рыбы с костно – хрящевым и хрящевым скелетом.

**Практическое занятие 26.** Приготовление кнельной массы.

**Практическое занятие 25.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

**Практическое занятие 27.** Обработка нерыбного водного сырья.

**Практическое занятие 28.** Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья.

**Практическое занятие 29.** Приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовить презентацию по теме «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».

Подготовить реферат по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания».

**Самостоятельная работа обучающихся**

Приготовить доклад по теме :«Приготовлении полуфабрикатов из нерыбного сырья».

**Тема 2.4**

Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.

**Практическое занятие 30 .** Составление схем механической кулинарной обработки мяса из говядины, свинины.

**Практическое занятие 31.** Составление схем механической кулинарной обработки мяса из баранины, тушек ягнят и мясного сырья.

**Практическое занятие 32.** Составить таблицу классификация убойного скота.

**Практическое занятие 33.** Составить схему первичная обработка мяса.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составить кроссворд на тему: «Ассортимент мяса и мясных продуктов».

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подбор информации по темам: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины». «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины». Разработка и составление технологических карт.

**Тема 2.5**

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

**Практическое занятие 34.** Расчеты при приготовлении полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

**Практическое занятие 35.** Приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса.

**Практическое занятие 36.** Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

**Практическое занятие 37.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

**Практическое занятие 38.** Формирование навыков приготовления крупнокусковых полуфабрикатов .

**Практическое занятие 39.** Составление схем технологического процесса приготовления рубленой массы и полуфабрикаты из нее

**Практическое занятие 40.** Формирование навыков приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Заполнение таблицы«Виды полуфабрикатов из говядины» Анфимова Н.А. Учебник. Кулинария. - М. Издательский центр « Академия».

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составление технологических схем кулинарной разделки и обвалки свиной и бараньей туши»

**Тема 2.6**

Обработка домашней птицы, дичи, кролика.

**Практическое занятие 41.** Составление схем кулинарной механической обработки домашней птицы, дичи, кролика

**Практическое занятие 42.** Составление схем механической кулинарной обработки домашней птицы целиком

**Практическое занятие 43.** Составить схему первичной обработки кролика, дичи.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Решить задачу по теме « Расчеты при механической кулинарной обработки домашней птицы.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Заполнить обобщающую таблицу по теме: Виды обработки птицы и их последовательность.

**Тема 2.7**

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

**Практическое занятие 44.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

**Практическое занятие 45.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

**Практическое занятие 46.** Обработка дичи, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе дичи.

**Практическое занятие 47.** Обработка кролика, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе кролика.

**Практическое занятие 48.** Составление схемы кулинарное использование птицы.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовка презентации по теме: «Полуфабрикаты из домашней птицы»

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовка презентации по теме: «Полуфабрикаты из дичи и кролика».

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

Учебная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ 01 составляет 72 часа**

**Виды учебной работы на практике**

**МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

**МДК 01.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**Раздел 1 МДК 01.01.** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Раздел 2 МДК 01.02.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него  
Учебная практика 72 часа.

Тема 1.1. Проверка овощей нитротестором на свежесть. Кулинарная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей, свежих и соленых огурцов).

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.

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)

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.

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 из различных видов филе рыбы; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

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.

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

Производственная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  
ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  
способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **Структура и содержание производственной практики**

**Общая трудоемкость производственной практики ПМ 01 составляет 72 часа**

**МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

**МДК 01.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**Раздел 1 МДК 01.01.** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Раздел 2 МДК 01.02.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

#### **Производственная практика 72 часа**

Тема 1.1 Приготовления блюд из овощей и грибов.

Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.2 Приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей.

Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.3 Приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей.

Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.4 Приготовлении блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов.

Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.5 Охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование.

Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.6 Приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.

Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса, птицы, утиной и гусиной печени

Приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.

Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из свинины

Тема 1.10 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из баранины.

Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов

Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.

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

#### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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.

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С целью овладения указанным видом 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;

оценке качества, порционировании (комплектовании), 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;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

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);

виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Объем образовательной программы:** 435 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 120 часов;

практическое обучение: 212 часов;

самостоятельной работы: 83 часа;

консультации: 8 часов;

экзамен квалификационный: 12 часов.

учебную практику - 144 ч.

производственную практику – 252 ч.

**Раздел модуля 1 .** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Тема 1.1.**

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

**Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов.

**Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

**Практическое занятие 4.** Расчет количества продуктов для приготовления 4-х литров бульона из птицы.

**Практическое занятие 5.** Расчет количества продуктов для приготовления 3-х литров грибного отвара.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовить презентацию по теме «Бульон глазами химика».

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

**Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.

**Практическое занятие 7.** Расчеты для приготовления горячих соусов

**Практическое занятие 8.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составить обобщающую таблицу по теме «Техническая характеристика и комплектность пароконвектомата».

Подготовить доклад по теме «Горячие соусы».

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Практическое занятие 9.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Практическое занятие 10.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.

**Практическое занятие 11.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Самостоятельная работа.** Заполнить таблицу по приготовлению и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составить таблицу по теме «Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ».

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

**МДК 02.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Тема 2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

**Практическое занятие 12.** Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»

**Практическое занятие 13.** Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составить и разработать технологическую схему по реализации бульонов, отваров.

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 14.** Расчет количества продуктов для приготовления 40 порций «Щи из свежей капусты».

**Практическое занятие 15.** Приготовление заправочных супов «Щи из свежей капусты».

**Практическое занятие 16.** Расчет количества продуктов для приготовления 25-ти порций «Щи из квашеной капусты».

**Практическое занятие 17.** Приготовление заправочных супов «Щи из квашеной капусты».

**Практическое занятие 18.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Борщ с капустой и картофелем»,

**Практическое занятие 19.** Приготовление заправочных супов «Борщ с капустой и картофелем»,».

**Практическое занятие 20.** Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Борщ флотский».

**Практическое занятие 21.** Приготовление заправочных супов «Борщ флотский».

**Практическое занятие 22 .** Расчет количества продуктов для приготовления 30-ти порций «Рассольник ленинградский».

**Практическое занятие 23.** Расчет количества продуктов для приготовления 20-ти порций «Рассольник домашний».

**Практическое занятие 24.** Приготовление заправочных супов «Рассольник домашний».

**Практическое занятие 25.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп с макаронными изделиями».

**Практическое занятие 26.** Приготовление заправочных супов «Суп с макаронными изделиями».

**Практическое занятие 27.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп гороховый».

**Практическое занятие 28.** Приготовление заправочных супов «Суп гороховый».

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составить обобщающую таблицу заправочные супы

**Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.

**Тема 2.1.**

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

**Практическое занятие 12.** Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»

**Практическое занятие 13.** Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составить и разработать технологическую схему по реализации бульонов, отваров.

## **Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов  
разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 14.** Расчет количества продуктов для приготовления 40 порций «Щи из свежей капусты».

**Практическое занятие 15.** Приготовление заправочных супов «Щи из свежей капусты».

**Практическое занятие 16.** Расчет количества продуктов для приготовления 25-ти порций «Щи из квашеной капусты».

**Практическое занятие 17.** Приготовление заправочных супов «Щи из квашеной капусты».

**Практическое занятие 18.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Борщ с капустой и картофелем»,

**Практическое занятие 19.** Приготовление заправочных супов «Борщ с капустой и картофелем».

**Практическое занятие 20.** Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Борщ флотский».

**Практическое занятие 21.** Приготовление заправочных супов «Борщ флотский».

**Практическое занятие 22.** Расчет количества продуктов для приготовления 30-ти порций «Рассольник ленинградский».

**Практическое занятие 23.** Расчет количества продуктов для приготовления 20-ти порций «Рассольник домашний».

**Практическое занятие 24.** Приготовление заправочных супов «Рассольник домашний».

**Практическое занятие 25.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп с макаронными изделиями».

**Практическое занятие 26.** Приготовление заправочных супов «Суп с макаронными изделиями».

**Практическое занятие 27.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп гороховый».

**Практическое занятие 28.** Приготовление заправочных супов «Суп гороховый».

### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить обобщающую таблицу заправочные супы

## **Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие 29.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие 30.** Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Суп-пюре из картофеля».

**Практическое занятие 31.** Расчет количества сырья для приготовления 40 порций «Суп-пюре из разных овощей».

**Практическое занятие 32.** Расчет количества сырья для приготовления 25-ти порций «Суп-пюре из кабачков или тыквы».

**Практическое занятие 33.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из бобовых».

**Практическое занятие 34.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп-пюре из зеленого горошка».

**Практическое занятие 35.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из птицы».

**Практическое занятие 36.** Расчет количества сырья для приготовления 35-ти порций «Суп-пюре из печени».

**Практическое занятие 37.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из бобовых».

**Практическое занятие 38** Приготовление супа пюре из кабачков или тыквы

**Практическое занятие 39.** Приготовление супа пюре из печени

**Практическое занятие 40.** Приготовление супа пюре из зеленого горошка

**Практическое занятие 41** Приготовление супа пюре из птицы

**Практическое занятие 42.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп молочный с тыквой и крупой».

**Практическое занятие 43.** Расчет количества сырья для приготовления 45-ти порций «Суп молочный с овощами».

**Практическое занятие 44.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп из плодов или ягод сушеных».

**Практическое занятие 45.** Составление схем приготовления сладких супов.

**Практическое занятие 46.** Приготовление супа молочного с овощами.

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Оформить лабораторно-практическую работу по теме реализация супов-пюре. Составить и разработать технологическую схему разновидности супов пюре

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Заполнить таблицу «Ассортимент сладких супов».  
Составить **кроссворд** на тему: «Ассортимент сладких супов»

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Решить задачу по теме «Расчеты приготовления диетических супов на 10 порций».

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

**Практическое занятие 47.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов

**Практическое занятие 48.** Составление схем приготовления диетических, вегетарианских супов.

**Практическое занятие 49.** Составление схем приготовления холодных супов.

**Практическое занятие 50.** Приготовление холодных супов

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Заполнить обобщающую таблицу по теме: Ассортимент холодных супов

**Раздел модуля 3** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

**Тема 3.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

**Практическое занятие 51.** Составление технологических карт для приготовления горячих соусов

**Практическое занятие 52.** Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению бульона коричневого

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Разработать и составить технологическую карту по приготовлению горячих соусов.

**Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

**Практическое занятие 53.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

**Практическое занятие 54.** Составление технологических карт для приготовления соусных полуфабрикатов

**Практическое занятие 55.** Приготовление соусных полуфабрикатов.

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Разработать и составить технологическую карту по теме : «Приготовление соусов и соусных полуфабрикатов».

**Самостоятельная работа обучающихся.**  
Подготовить презентацию по теме «Разновидность соусов».

**Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

**Практическое занятие 56.** Расчет количества сырья для приготовления яично-масляных соусов .

**Практическое занятие 57.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на сливках  
**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовить реферат по теме «Приготовление, яично- масляных соусов».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовить реферат по теме «Приготовление соусов на сливках».

**Тема 3.4.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

**Практическое занятие 58.** Расчет количества сырья для приготовления вегетарианских соусов.

**Практическое занятие 59.** Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов сладких (десертных).

**Практическое занятие 60.** Расчет количества сырья для приготовления диетических соусов

**Самостоятельная работа обучающихся**

Приготовить доклад по тема «Приготовление, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов».

**Самостоятельная работа обучающихся**

Приготовить доклад по тема «Приготовление, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов».

**Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

**Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

**Практическое занятие 61.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей

**Практическое занятие 62.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей

**Практическое занятие 63.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей .

**Практическое занятие 64.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, запеченных, жареных грибов.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подбор информации по темам: «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов». «Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов». Разработка и составление технологических карт.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составление технологических схем приготовления горячих блюд из овощей и грибов» .

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовка презентации по теме : « Горячие блюда и гарниры из овощей и грибов».

**Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

**Практическое занятие 65.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

**Практическое занятие 66.** Составление технологических карт по приготовлению изделий из каш биточков, котлет.

**Практическое занятие 67.** Приготовление , оформление и отпуск запеканок, пудингов.

**Практическое занятие 68** Приготовление , оформление гарниров из бобовых.

**Практическое занятие 69.** Составление технологических карт по приготовлению блюд из макаронных изделий.

**Практическое занятие 70.** Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентаций по теме: «Блюда и гарниры из круп и бобовых и макаронных изделий.»

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентаций по теме: «Блюда и гарниры из макаронных изделий»

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентаций по теме: «Блюда и гарниры из макаронных изделий»

**Раздел модуля 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

**Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

**Практическое занятие 71.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

**Практическое занятие 72.** Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

**Практическое занятие 73.** Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов

**Практическое занятие 74.** Приготовление горячих блюд из яиц

**Практическое занятие 75 .** Приготовление горячих блюд из творога

**Практическое занятие 76 .** Приготовление горячих блюд из сыра

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подбор информации по темам: «Приготовление блюд из яиц», «Классификация блюд из творога», «Разработка и составление технологических карт».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Заполнение таблицы «Блюда из яиц, творога и теста»

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составление технологических схем реализации блюд из творога» .

**Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

**Практическое занятие 77.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.

**Практическое занятие 78.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки,пельменей, вареников.

**Практическое занятие 79.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки, блинчиков, блинов.

**Практическое занятие 80.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки, оладий, пончиков.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентации по теме: «Блюда из муки».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Приготовление пельменей»

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Разновидность блинчиков»

**Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

**Практическое занятие 81.** Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 82.** Разработать ассортимент горячих блюд из нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 83.** Составить схему приготовления блюд из нерыбного водного сырья.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подбор информации по темам: «Классификация, блюд из рыбы». «Классификация, блюд из нерыбного водного сырья».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Заполнение обобщающей таблицы. «Ассортимент блюд из рыбы и не рыбного водного сырья».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составление технологических схем горячих блюд из нерыбного водного сырья»

**Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

**Практическое занятие 84.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.

**Практическое занятие 85.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.

**Практическое занятие 86.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.

**Практическое занятие 87.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.

**Практическое занятие 88.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы

**Практическое занятие 89.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

**Практическое занятие 90.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентации по теме : «Блюда из рыбы разнообразного ассортимента».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Блюда из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»

**Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

**Тема 7.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

**Практическое занятие 91.** Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 92.** Разработать ассортимент горячих блюд из мясных продуктов в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 93.** Разработать ассортимент горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 94.** Разработать ассортимент горячих блюд из дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Практическое занятие 95.** Разработать ассортимент горячих блюд из кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Самостоятельная работа обучающихся.**



Подбор информации по темам: «Классификация, блюд из мяса , мясных продуктов». «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству блюд из домашней птицы , дичи, кролика». Разработка и составление технологических карт.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Заполнение обобщающей «Ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика» .

**Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

**Практическое занятие 96.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в отварном виде.

**Практическое занятие 97.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в припущенном виде

**Практическое занятие 98.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в жареном виде.

**Практическое занятие 99.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в отварном виде

**Практическое занятие 100.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в припущенном и жареном виде.

**Практическое занятие 101.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в тушеном (с соусом и без) виде.

**Практическое занятие 102.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в запеченном (с соусом и без) виде.

**Практическое занятие 103.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Заполнение обобщающей «Ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика».

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Составление технологических схем подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

**Тема 7.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

**Практическое занятие 104.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.

**Практическое занятие 105.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.

**Практическое занятие 106.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из Кролика.

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Оформление блюд из домашней птицы»

**Самостоятельная работа обучающихся.**

Подготовка презентаций по теме: «Приготовление и оформление для подачи блюд из дичи и кролика».

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

Учебная практика ПМ02 является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 49.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С целью овладения указанным видом 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;

оценке качества, порционировании (комплектовании), 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;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  
правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

### **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ 02 составляет 144 часа**

**Виды учебной работы на практике**

**МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК 02.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **Раздел модуля 1.**

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 2.**

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 3.**

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 4.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 5.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 6.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

#### **Раздел модуля 7.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

#### **Учебная практика – 144 часа**

Тема 2.1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.2 Оформление заявок на продукты.

Тема 2.3 Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй вручную и механическим способом.

Тема 2.4 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.5 Применение, комбинированные методы приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов

Тема 2.6 Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2.7 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности

Тема 2.8 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.9 Хранение, подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Тема 2.10 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 2.11 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.12 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.13 Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов.

Тема 2.15 Расчет стоимости супов, горячих блюд.

Тема 2.16 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий

Тема 2.17 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями.

Тема 2.18 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.

### **Производственная практика по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Производственная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С целью овладения указанным видом 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;

оценке качества, порционировании (комплектовании), 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;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**Структура и содержание производственной практики**

**Общая трудоемкость производственной практики ПМ 02 составляет 252 часа**

**МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК 02.02.** Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Раздел модуля 1.**

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.**

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 3.**

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 4.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 5.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 6.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 7.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

**Производственная практика 252 часа**

Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Тема 2.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

Тема 2.3 Составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием ,заказом.

Тема 2.4 Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2.5 Реализация (презентация) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи.

Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования

Тема 2.6 Хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Тема 2.7 Охлаждение и замораживание готовой продукции.

Тема 2.8 Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов.

Тема 2.9 Доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований,

Тема 2.10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом.

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

### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

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

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

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

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Объем образовательной программы:** 200 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 59 часов;

практическое обучение: 86 часов;

самостоятельной работы: 35 часов;

консультации: 8 часов;

экзамен квалификационный: 12 часов.

на практики учебную 72

производственную 72 ч.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



**МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

**Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

**Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

**Практическое занятие 4.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

**Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов.

**Практическое занятие 6.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить технологическую карту для приготовления бутербродов.

Подготовить доклад по теме «Бутерброды»

**Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовить реферат по теме «Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить доклад по теме «Холодные закуски».

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

**Практическое занятие 7.** Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»

**Практическое занятие 8.** Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов овощных и фруктовых пюре.

**Практическое занятие 9.** Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов смесей пряностей и приправ.

**Практическое занятие 10.** Расчет количества сырья для приготовления 5-ти порций «Майонеза».

**Практическое занятие 11.** Расчет количества сырья для приготовления 5-ти порций «Заправки для салата».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчитать карту для приготовления холодных соусов, салатных заправок

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : «холодных соусов, салатных заправок»

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : «холодных соусов, салатных заправок»

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 14.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 15.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (салат из редиса). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 16.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (салат из белокочанной капусты). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 17.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (салат из свежих помидоров со сладким перцем). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 18.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 19.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 20.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с сельдью). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 21.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 22.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчитать карту для приготовления салатов из сырых, вареных овощей.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : « Салаты из сырых овощей».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : « Салаты из вареных овощей».

**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

**Практическое занятие 23.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 24.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов

**Практическое занятие 25.** Расчет количества сырья для приготовления 10 порций «Бутербродов с жареными мясными продуктами».

**Практическое занятие 26.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Открытых бутербродов».

**Практическое занятие 27.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Закрытых бутербродов».

**Практическое занятие 28.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Холодных закусок из овощей».

**Практическое занятие 29.** Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Холодных закусок из грибов».

**Практическое занятие 30.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Холодных закусок из рыбы».

**Практическое занятие 31.** Расчет количества сырья для приготовления 35-ти порций «Холодных закусок из мяса».

**Практическое занятие 32.** Расчет количества сырья для приготовления 45-ти порций «Холодных закусок из птицы».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : « Бутерброды». Составить технологическую карту для приготовления бутербродов. Составить технологическую схему приготовления бутербродов».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Рассчитать карту для приготовления холодных блюд и закусок

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме « Холодные блюда и закуски».

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

**Практическое занятие 33.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 34.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 35.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 36.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

**Практическое занятие 37.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

**Практическое занятие 38.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд рыба соленая порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 39.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд студень из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 40.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 41.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд мясо или язык отварные с гарниром. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 42.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд ассорти мясное. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 43.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд заливное из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Самостоятельная работа обучающихся.** Рассчитать карту для приготовления холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов

**Самостоятельная работа обучающихся.** Рассчитать карту для приготовления холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов

**Самостоятельная работа обучающихся.** Рассчитать карту для выхода готовых изделий из мясных гастрономических продуктов

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : « Заливное из мяса»

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме : « Заливное из мяса».

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

Учебная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

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

#### **иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

#### **уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, веса измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### **знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, веса измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

### **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ 03 составляет 72 часа**

#### **Виды учебной работы на практике**

**МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

#### **Учебная практика 72 часа.**

Тема 3.1 Оценка качества бутербродов.

Тема 3.2 Оценка качества холодных блюд и закусок.

Тема 3.3 Организация рабочего места повара при запекании, варке, заливании желе.

Тема 3.4 Приготовление различных технологий приготовления бутербродов.

Тема 3.5 Приготовление различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок

Тема 3.6 Определить степень готовности холодных блюд.

Тема 3.7 Определение достаточности специй в салатах

Тема 3.8 Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок.

Тема 3.9 Определение температурного режима для бутербродов

Тема 3.10 Определение температурного режима для салатов

Тема 3.11 Определение температурного режима для холодных блюд и закусок

Тема 3.12 Определение температурного режима для хранения холодных блюд и закусок.

### **Производственная практика по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Производственная практика представляет собой базовую часть ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

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

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, веса измерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, веса измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, веса измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**Структура и содержание производственной практики**

**Общая трудоемкость производственной практики ПМ 03 составляет 72 часа**

**МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

**Производственная практика 72 часа**

Тема 3.1 Приготовление бутербродов.

Тема 3.2 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов.

Тема 3.3 Оценка качества. Приготовление простых холодных блюд и закусок.

Тема 3.4 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок.

Тема 3.5 Подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.

Приготовление, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.

Тема 3.6 Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями по ассортименту и меню.

Тема 3.7 Приготовление салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню.

Тема 3.8 Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса салатов, простых холодных блюд.

Тема 3.9 Оформление и подача бутербродов.

Тема 3.10 Оформление и подача салатов

Тема 3.11 Хранение и реализации простых холодных блюд и закусок.

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

### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое



- оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов – 192 ч.

из них на освоение МДК – 138 ч.

теоретическое обучение – 58ч.

практические занятия - 80 ч.

на самостоятельную работу 34 ч.

на практики: учебную - 72 и производственную – 108 ч.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

**Самостоятельная работа обучающегося.** Составить технологическую карту для приготовления холодных сладких блюд.

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить доклад по теме «Холодные сладкие блюда»

**Самостоятельная работа обучающегося.** Составить обобщающую таблицу по теме «Напитки».

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

**Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов

**Практическое занятие 2.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков

**Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 6.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить реферат по теме «Десерты».

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить доклад по теме «Напитки».

**МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 1.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации

**Практическое занятие 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 3.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 4.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 5.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд брендовых, с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Самостоятельная работа обучающихся .** Рассчитать количество сырья для приготовления холодных сладких блюд.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме «Холодные сладкие блюда».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить презентацию по теме: «Холодные сладкие блюда».

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

**Практическое занятие 1.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд

**Практическое занятие 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)

**Практическое занятие 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

**Практическое занятие 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента сладких блинчиков.

**Практическое занятие 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента яблок в тесте.

**Практическое занятие 6.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (салат из свежих помидоров со сладким перцем). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 7.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

**Практическое занятие 8.** Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле.

**Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления пудинга.

**Практическое занятие 10.** Расчет количества сырья для приготовления шарлотки.

**Практическое занятие 11.** Расчет количества сырья для приготовления тирамису.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Рассчитать количество сырья для приготовления холодных сладких блюд.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме «Холодные сладкие блюда».

**Самостоятельная работа обучающихся .** Подготовить презентацию по теме: «Холодные сладкие блюда»

**Самостоятельная работа обучающегося .**Подготовка презентации по теме: «Десерты».

**Самостоятельная работа обучающегося .** Подготовка презентации по теме: «Горячие сладкие блюда».

**Самостоятельная работа обучающегося .** Составление технологических карт для приготовления десертов.

**Самостоятельная работа обучающегося .** Составление технологических карт для приготовления горячих сладких блюд.

**МДК. 04.03** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

**Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

**Практическое занятие 1.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.

**Практическое занятие 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.

**Практическое занятие 3.** Расчет количества сырья для приготовления 10 порций «Коктейль лимонный».

**Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Компот из свежих плодов».

**Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Напиток яблочный».

**Практическое занятие 6.** Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «квас хлебный из экстракта».

**Практическое занятие 7.** Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «напиток из плодов шиповника».

**Практическое занятие 8.** Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Сливочно-шоколадный коктейль».

**Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления 35-ти порций «Молочно шоколадный коктейль».

**Практическое занятие 10.** Расчет количества сырья для приготовления 45-ти порций «Напиток апельсиновый или лимонный».

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить доклад по теме: «Холодные и напитки».

**Самостоятельная работа обучающегося .** Составить обобщающую таблицу по теме: «Холодные напитки».

**Самостоятельная работа обучающегося .** Рассчитать сырье для приготовления холодных напитков.

**Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

**Практическое занятие 1.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

**Практическое занятие 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента

**Практическое занятие 3.** Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 4.** Приготовление, оформление и отпуск чай парами чайников. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 37.** Приготовление, оформление и отпуск какао с молоком. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 5.** Приготовление, оформление и отпуск чай с лимоном. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Практическое занятие 6.** Приготовление, оформление и отпуск кофе на молоке. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

**Практическое занятие 7.** Приготовление, оформление и отпуск какао с мороженым. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить доклад по теме: «Горячие напитки».

**Самостоятельная работа обучающегося .** Составить обобщающую таблицу по теме: «Горячие напитки».

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить презентации по теме: «Мы за чаем не скушаем». Подготовить презентации по теме: «Разновидности кофе».

**Самостоятельная работа обучающегося.** Подготовить презентации по теме: «Горячий шоколад». Составить технологическую схему приготовления горячего шоколада .

**Учебная практика ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**  
Учебная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) в соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК) :

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Иметь практический опыт:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

## **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ составляет 72 часа**

### **Виды учебной работы на практике**

**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 4.1 Выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 4.2 Оформление заявок на продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 4.3 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков

Тема 4.4 Применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 4.5 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Тема 4.6 Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 4.7 Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 4.8 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 4.9 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 4.10 Произвести расчет стоимости холодных блюд и горячих десертов.

Тема 4.11 Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды

Тема 4.12 Уборка рабочего места повара.

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

Производственная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) в соответствующих о общих и профессиональных компетенций (ПК) :

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, применять стандарты антикоррупционного поведения

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Иметь практический опыт:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;



виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ составляет 72 часа**

#### **Виды учебной работы на практике**

**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 4.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Тема 4.2 Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов

Тема 4.3 Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.

Тема 4.4 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 4.5 Реализация (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 4.6 Хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

Тема 4.7 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности

Тема 4.8 Доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции.

Тема 4.9 Оказание потребителям при помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков

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

#### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

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

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки и переподготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов 333ч.

из них на освоение МДК 251ч.

теоретическое обучение – 103ч.

практические занятия - 148 ч

на самостоятельную работу 62ч.

на практики учебную 144ч. и производственную 216ч.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

**МДК. 05.01.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел модуля 1.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### **Тема 1.1.**

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопасного теста

### **Тема 1.2.**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Практическое занятие 2.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Практическое занятие 3.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Решить задачи на определение упёка, припёка и выхода готовых дрожжевых изделий.

**Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

**Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

**Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

**Практическое занятие 6.** Проведение органолептического анализа муки и определение ее клейковину.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить тематический, традиционный (можно по выбору) кроссворд на тему: «Сырьё кондитерского производства».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Заполнить обобщающую таблицу «Способы разрыхления теста».

**МДК 05.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.

**Практическое занятие 7.** Приготовление, основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 8.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 9.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 10.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Практическое занятие 11.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд брендовых, с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Самостоятельная работа обучающихся** Составить обобщающую таблицу по теме «Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов».

**Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

**Практическое занятие 12.** Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов для промочки, кофейного, инвентарного. Приготовление карамельного сиропа.

**Практическое занятие 13.** Приготовление сиропа для глазирования. Приготовление помады основной, сахарной.

**Практическое занятие 14.** Приготовление желе.

**Практическое занятие 15.** Приготовление помады молочной, шоколадной.

**Практическое занятие 16.** Приготовление карамели.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов.

**Тема 2.3.** Приготовление глазури.

**Практическое занятие 17.** Расчет количества сырья для приготовления глазури сырцово-й и заварной для украшения изделий.

**Практическое занятие 18.** Расчет количества сырья для приготовления глазури шоколадной для украшения изделий.

**Практическое занятие 19.** Формирование навыков приготовления глазури для украшения изделий.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчеты сырья для приготовления глазури

**Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.

**Практическое занятие 20.** Формирование навыков приготовления кремов для украшения изделий. Приготовление сливочных, белковых, кремов.

**Практическое занятие 21.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

**Практическое занятие 22.** Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентации по теме «Назначение кремов в кондитерском производстве»

**Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана.

**Практическое занятие 23.** Приготовление сахарной мастики как вариант оформления кондитерских изделий.

**Практическое занятие 24.** Приготовление марципана как вариант оформления кондитерских изделий.

**Самостоятельная работа обучающихся** Составление технологических карт для приготовления сахарной мастики и марципана. Подготовка презентации по теме: «Сахарная мастика». Подготовка презентации по теме: «Марципан и изделия из него».

**Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки.

**Практическое занятие 25.** Приготовление отделочных полуфабрикатов

**Практическое занятие 26.** Приготовление посыпок и крошки из кондитерских полуфабрикатов.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических схем приготовления посыпок и крошки из кондитерских изделий.

**Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.

**Практическое занятие 27.** Приготовление отделочных полуфабрикатов.

**Практическое занятие 28.** Приготовление отделочных полуфабрикатов.

**Самостоятельная работа обучающихся** Подготовка презентации по теме: «Отделочные полуфабрикаты».

**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.

**Практическое занятие 29.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

**Практическое занятие 30.** Приготовление сдобы обыкновенной и изделия из него.

**Практическое занятие 31.** Приготовление сдобы обыкновенной и изделия из него.

**Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.

**Практическое занятие 32.** Приготовление фаршей из мяса.

**Практическое занятие 33.** Приготовление фаршей из печени.

**Практическое занятие 34.** Приготовление фаршей из рыбы.

**Практическое занятие 35.** Приготовление фаршей из овощей и грибов.

**Практическое занятие 36.** Приготовление фаршей из яиц и риса.

**Практическое занятие 37.** Формирование навыков в приготовление различных фаршей

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчет сырья для приготовления различных фаршей для хлебобулочных изделий.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентации по теме: «Разновидности фаршей».

**Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

**Практическое занятие 38.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

**Практическое занятие 39.** Приготовление хлебобулочных изделий на дрожжах.

**Практическое занятие 40.** Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических карт приготовления дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических схем приготовления без дрожжевого теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка презентации по теме: «Хлеб всему голова».

**Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

**Практическое занятие 41.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.

**Практическое занятие 42.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить доклад по теме: «Хлебобулочные изделия».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме «Хлебобулочные изделия».

**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.

**Практическое занятие 43.** Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Практическое занятие 44.** Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Практическое занятие 45.** Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчеты сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить доклад по теме: «Кондитерские изделия».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме: «Разновидность кондитерских изделий».

**Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие 46.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.

**Практическое занятие 47.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

**Практическое занятие 48.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.

**Практическое занятие 49.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.

**Практическое занятие 50.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.

**Практическое занятие 51.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

**Практическое занятие 52.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.

**Практическое занятие 53.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.

**Практическое занятие 54.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из масляного бисквитного теста.

**Практическое занятие 55.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.

**Практическое занятие 56.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из постного теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических схем приготовления слоеного теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчет сырья для приготовления пресного слоеного теста.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентации по теме: «Изделия из пресного слоеного теста».

**Раздел модуля 5** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных.

**Практическое занятие 57.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.

**Практическое занятие 58.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных дрожжевых пирожных.

**Практическое занятие 59.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремовых пирожных.

**Практическое занятие 60.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.

**Практическое занятие 61.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.

**Практическое занятие 62.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.

**Практическое занятие 63.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктово-желейных пирожных.

**Практическое занятие 64.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации глазированных пирожных.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчеты сырья для приготовления песочных пирожных. Подготовка презентации по теме: «Песочные пирожные».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентации по теме: «Разновидности пирожных».

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составление технологических схем приготовления воздушных пирожных.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Составить обобщающую таблицу по теме «Разновидности пирожных».

**Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов.

**Практическое занятие 65.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов

**Практическое занятие 66.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.

**Практическое занятие 67.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации сдобных тортов.

**Практическое занятие 68.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.

**Практическое занятие 69.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов.



**Практическое занятие 70.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.

**Практическое занятие 71.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации вафельных тортов.

**Практическое занятие 72.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктовых, свадебных, праздничных и постных тортов.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Расчет сырья для приготовления песочных тортов. Составление технологических карт для приготовления Фруктовых тортов.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка презентации по теме: «Разновидности тортов». Расчеты сырья для приготовления шоколадного торта.

**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовить доклад по теме: «Торты».

### **Учебная практика ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Учебная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) в соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК) :

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

### **Структура и содержание учебной практики**

**Общая трудоемкость учебной практики ПМ составляет 144 часа**

#### **Виды учебной работы на практике**

**МДК. 05.01.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел модуля 1.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**МДК 05.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Раздел модуля 5** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Тема 5.1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

Тема 5.2 Подготовка дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Тема 5.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Тема 5.4 Применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.5 Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.6 Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.7 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.8 Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.10 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья для приготовления кондитерских изделий.

Тема 5.11 Произвести расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.12 Уборка рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.

## **Производственная практика по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Производственная практика является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД) в соответствующих о общих и профессиональных компетенций (ПК) :

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

### **Структура и содержание производственной практики**

**Общая трудоемкость производственной практики ПМ составляет 216 часа**

#### **Виды производственной работы на практике**

**МДК. 05.01.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел модуля 1.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**МДК 05.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Раздел модуля 5** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Тема 5.1 Организация рабочих мест повара в кондитерском цехе.

Тема 5.2 Подготовка к работе, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для хлебобулочных изделий.

Тема 5.3 Составление заявки на продукты хлебобулочных изделий.

Тема 5.4 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 5.5 Реализация, презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.6 Хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.7 Приготовление полуфабрикатов высокой степени . Охлаждение и замораживание готовой продукции.

Тема 5.8 Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.9 Оказание услуги питания

Тема 5.10 Оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.