

Министерство образования и науки Республики Башкортостан

ГБПОУ Акъярский горный колледж имени И. Тасимова

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование  
образовательная программа подготовки  
квалификационных рабочих и служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Классификация: повар, кондитер

(код и наименование в соответствии с ФГОС)

**Квалификация (и) выпускника**

повар, кондитер

**Организация – разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Акъярский горный колледж**

**имени И. Тасимова**

(наименование организации, отвечающий за разработку)

Форма обучения: очная

нормативный срок освоения: 3 год|10 месяцев

образовательная программа приема: основное общее образование

Принято  
Решением Педагогического  
Совета ГБПОУ № 1  
от 31.08.2023 г.

Согласовано  
Решением  
Студенческого совета ГБПОУ АГК  
Председатель студенческого совета  
Исмаилов И.Р.

«31» 08 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Совета родителей  
(законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся

Исмаилов Т.Т.  
«31» 08 2023 г.

“Утверждаю”

И.о. директора ГБПОУ Акъярский горный колледж  
имени И. Тасимова

И.Б. Букова



Акъяр, 2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

Организация-разработчик: ГБПОУ Акъярский горный колледж имени И. Тасимова

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

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

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:** закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений

## **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ**

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального и профессионального цикла, согласно учебного плана по профессии

Изучение разделов и тем дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

## **4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в учебно-кондитерском цехе, в столовой образовательного учреждения расположенных на территории филиала ГАПОУ БССК с.Буль-Кайпаново. Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договоров и столовой образовательного учреждения.

## **5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная и производственная практика проводится в течение учебного года на 1,2, 3,4 курсах.

Учебной и производственной практикой руководят мастера производственного обучения или преподаватель проф. дисциплин по профессии «Повар, кондитер»

Педагогические работники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **Область профессиональной деятельности:**

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря/
- образовательные учреждения /школы, детские сады. Институты, колледжи, техникумы, училища.
- фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

### **Объекты профессиональной деятельности:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

### **Виды деятельности:**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в настоящего ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p><b>знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p><b>уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе</p>

региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 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.  
**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. 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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.

**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; 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.

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

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 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;

**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; 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.

**Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09  
Повар, кондитер**

**Общая трудоемкость учебной практики составляет 324 часа, производственной 144 часов.**

Индекс	Разделы, темы	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 0.1.	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>	34	14
ПМ 0.2.	<p>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 6.</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации</p>	119	49

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>		
ПМ 0.3.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента</p>	34	14
ПМ 0.4.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	50	21
ПМ 0.5.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и</p>	86	35

	<p>подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
	<b>Всего часов</b>	<b>324</b>	<b>144</b>

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых</p>
-------------------------	--

	<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
Знания	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

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

Всего часов 180

на практику учебную 108 и производственную 72.

### **Учебная практика ПМ 01**

#### **Виды работ:**

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

полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

### **Производственная практика ПМ 01**

#### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

## **Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. УП -108(ПП-72)**

<b>№ п/п</b>	<b>ПК</b>	<b>Виды заданий</b>	<b>Кол-во часов УП</b>	<b>Кол-во часов ПП</b>
1	ПК1.1 ПК1.2	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Обработка и приготовление полуфабрикатов из корнеплодов (картофель, свекла, морковь, репа).	<b>6</b>	<b>6</b>
2	ПК1.1 ПК1.2	Обработка и приготовление полуфабрикатов из капустных и луковых овощей, плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей	<b>6</b>	<b>3</b>
3	ПК1.1 ПК1.2	Обработка и приготовление полуфабрикатов из грибов	<b>6</b>	<b>3</b>
4	ПК1.1- ПК1.3	1.Обработка и приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы: -обработка рыбы для использования в целом виде; -обработка рыбы на порционные куски (кругляши); -обработка рыбы на филе (пластование) 2.Обработка и приготовление полуфабрикатов из	<b>6</b>	<b>6</b>



		бесчешуйчатой и осетровой рыбы -нарезка на порционные куски. Подготовка их к хранению.		
5	ПК1.1- ПК1.3	Приготовления полуфабрикатов из рыбы: -нарезка кругляшей; -нарезка порционных кусков для варки; -нарезка порционных кусков для припускания и жаренья; -полуфабрикат для жаренья во фритюре (ромбами) -полуфабрикат для блюда «Рыба, жаренная с зеленым маслом», (рыба «восьмеркой») и подготовка их к хранению.	<b>6</b>	<b>6</b>
6	ПК1.1- ПК1.3	Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: -котлеты; -биточки; -тефтели; -рулеты; -тельное; -зразы; -фрикадельки и подготовка их хранению.	<b>12</b>	<b>6</b>
7	ПК1.1- ПК1.3	Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования; Обработка пищевых рыбных отходов; Требования к качеству и срок хранения полуфабрикатов; Обработка морепродуктов.	<b>6</b>	<b>6</b>
8	ПК1.1- ПК1.4	Механическая кулинарная обработка мяса; Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	<b>6</b>	<b>6</b>
9	ПК1.1- ПК1.4	Приготовления мясных полуфабрикатов: -крупнокусковые; -порционные; -мелкокусковые. Подготовка полуфабрикатов к хранению.	<b>6</b>	<b>6</b>
10	ПК1.1- ПК1.4	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши; Приготовление полуфабриката из баранины и свинины: -крупнокусковые; -порционные; -мелкокусковые. Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>6</b>	<b>3</b>
11	ПК1.1- ПК1.4	Приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее: -бифштекс рубленый; -котлеты натуральные рубленые; -шницель; -фрикадельки Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>12</b>	<b>3</b>
12	ПК1.1- ПК1.4	Приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: -котлеты; -биточки; -фрикадельки; -тефтели; Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>12</b>	<b>3</b>
13	ПК1.1- ПК1.4	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных; Обработка субпродуктов; Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>6</b>	<b>3</b>

14	ПК1.1- ПК14	Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи; Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: -порционные; -мелкокусковые; -рубленые; -филе. Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>6</b>	<b>6</b>
15	ПК1.1- ПК1.4	Приготовление котлетной массы из птицы и дичи: котлеты, биточки; Обработка субпродуктов птицы и дичи. Подготовка полуфабрикатов к хранению	<b>4</b>	<b>4</b>
16		Дифференцированный зачет	<b>2</b>	<b>2</b>

## **ММ 2 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

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

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

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

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	---

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

Всего часов – 468 ч.

на практику учебную 144 ч. и производственную – 324 ч

#### ***Учебная практика по ПМ.02***

##### ***Виды работ:***

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

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

### ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02***

#### ***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий

хранения на раздаче и т.д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

## Тема 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### УП-216 (ПП-252)

№ п/п	ПК	Виды заданий	Кол-во часов УП	Кол-во часов ПП
1	ПК 2.1- ПК2.3	Текущий инструктаж по технике безопасности и охране труда. Приготовление бульонов и отваров: -костный бульон -мясокостный бульон -бульон из птицы -рыбный бульон -грибной отвар	6	6
2	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление заправочных супов: -борщ по-украински -борщ «московский» -щи из свежей капусты -рассольник ленинградский -солянка -солянка сборная -суп из овощей -суп картофельный с крупой -суп картофельный с макаронными изделиями -суп харчо -суп лапша-домашняя Приготовление супов башкирской национальной кухни: -шурпа -суп-салма -элешь Бракераж, оформление и подача блюд.	12	12
3	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление супов молочных: -суп молочный с крупой -суп молочный с макаронными изделиями -суп молочный с овощами Бракераж, оформление и подача блюд.	6	6
4	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление суп –пюре: -суп пюре с овощами -суп –пюре из разных овощей - суп-пюре из бобовых - суп- пюре из печени	6	6

		Бракераж, оформление и подача блюд.		
5	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление прозрачных супов: -бульон мясной прозрачный -бульон из кур прозрачный -бульон рыбный -бульон с яйцом -бульон с пельменями - бульон с гречками с сыром -уха с расстегаями Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
6	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление сладких супов: -суп из свежих плодов -суп из смеси сухофруктов Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>3</b>	<b>6</b>
7	ПК 2.1- ПК2.3	Приготовление холодных супов: -окрошка мясная -окрошка овощная -борщ холодный Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>3</b>	<b>6</b>
8	ПК 2.1, ПК2.4	Приготовление соусов: -соус красный основной -соус луковый -соус томатный -соус сметанный -соус молочный -соус белый основной -соус на рыбном бульоне Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>12</b>	<b>12</b>
9	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: -картофель отварной -картофельное пюре -капуста отварная с маслом -морковь отварная. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
10	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: -морковь припущенная -морковь с зеленым горошком в молочном соусе -капуста белокочанная с соусом с использованием приправ и овощей. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
11	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: -картофель жареный во фритюре -кабачки жареные -оладьи тыквенные -зразы картофельные -крокеты картофельные Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>12</b>
12	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: -капуста тушеная -ругу из овощей -картофель тушеный с луком и помидорами с использованием пряностей. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
13	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: -картофельный рулет -кабачки фаршированные	<b>3</b>	<b>12</b>



		- голубцы овощные Бракераж, оформление и подача блюд.		
14	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд из грибов: -грибы в сметанном соусе -грибы скартофелем Подбор специй. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>3</b>	<b>6</b>
15	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд и гарниров из круп. 1) приготовление каш рассыпчатых: гречневая, рисовая 2) приготовление каш жидких: геркулес, манная 3) приготовление каш вязких: рисовая с тыквой, дружба 4) приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, запеканка. Бракераж. Оформление и подача блюд из круп.	<b>12</b>	<b>12</b>
16	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд из бобовых: фасоль тушеная, горох с жиром и луком, кукуруза отварная. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
17	ПК 2.1, ПК2.5	Приготовление блюд из макаронных изделий: -макаронны отварные с жиром и сметаной -макаронны с сыром -лапшевник с творогом Оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>12</b>
18	ПК 2.1, ПК2.6	Приготовление блюд из яиц. Подготовка и обработка яиц. 1) Варенные яйца. 2) Жаренные блюда из яиц: -яичница глазунья -яичница с ветчиной - омлет 3) Запеченные блюда из яиц: -омлет натуральный запеченный -дрочена -омлет с морковью Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
19	ПК 2.1, ПК2.6	Приготовление блюд из творога. 1) Холодные блюда из творога: -творог с молоком -творожная масса с орехами 2) Горячие блюда из творога: -вареники с творожным фаршем -пудинг из творога Отварные блюда из творога 3)Жаренные блюда из творога: -сырники -блинчики с творогом 4) Запеченные блюда: - запеканка из творога Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>12</b>
20	ПК 2.1, ПК2.6	Приготовление изделий из теста: 1). Мучные блюда – вареники с творогом, пельмени с мясным фаршем, блины, оладьи, блинчики 2). Мучные кулинарные изделия: – пирожки жаренные с картошкой, -пирожки печенные с рисом, зеленым луком и яйцом. -пончики с джемом, расстегаи с рисом и	<b>12</b>	<b>12</b>

		<p>рыбой, - кулебяки с капустой, - ватрушки с творогом, - пирог с открытым с повидлом, - пицца итальянская,</p> <p>3). Мучные гарниры – лапша домашняя, клецки, профитролы, корзиночки</p> <p>Национальные башкирские блюда: кыстыбый, вак-бялишь, уч-пучмак, баурсак, губадия.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>		
21	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление изделий из рыбной котлетной массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-котлеты</li> <li>-биточки</li> <li>-тефтели</li> <li>-тельное</li> </ul> <p>Подбор гарниров.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
22	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление блюд из рыбы. Варка порционными кусками.</p> <p>Варка целыми тушками, варка целыми звеньями.</p> <p>Подбор гарниров.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>8</b>
23	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление блюд из припущенной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рыба припущенная паровая</li> <li>-рыба припущенная в томате</li> </ul> <p>Подбор гарниров, специй.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>4</b>
24	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление блюд из жаренной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-жареная с луком по - ленинградский</li> <li>- жареная во фритюре</li> </ul> <p>Подбор гарнира, специй приправ.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
25	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление запеченной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-запеченная в сметанном соусе</li> <li>-запеченная с картофелем по -русский</li> </ul> <p>Подбор специй и приправ.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
26	ПК 2.1, ПК2.7	<p>Приготовление блюд из морепродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-креветки с рисом</li> <li>-кальмары тушеные в сметане</li> </ul> <p>Органолептическая оценка качества рыбных горячих блюд, их оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
27	ПК 2.1, ПК2.8	<p>Приготовление блюд из отварного мяса:</p> <p>мясо отварное; окорок, корейка отварная, сосиски или сардельки отварные.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
28	ПК 2.1, ПК2.8	<p>Приготовление блюд из припущенного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты натуральные паровые, подбор соуса, приправ, пряностей и гарнира, оформление и отпуск.</li> </ul>	<b>6</b>	<b>6</b>
29	ПК 2.1, ПК2.8	<p>Приготовление блюд из жареного мяса :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-бифштекс</li> <li>-филе</li> <li>-лангет</li> <li>-ромштекс</li> </ul> <p>Подбор гарнира, пряностей и приправ.</p> <p>Бракераж, оформление и подача блюд.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>

30	ПК 2.1, ПК2.8	Приготовление блюд из тушеного мяса двумя способами: 1) мясо тушеное вместе с гарниром: -плов -азу -жаркое по-домашнему 2) мясо тушеное без гарнира: -гуляш -мясо тушеное Подбор гарнира, пряностей и приправ. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
31	ПК 2.1, ПК2.8	Приготовление блюд из запеченного мяса: -голубцы с мясом -мясо запеченное подбор гарниров, приправ и пряностей и соусов последовательная укладка продуктов. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
32	ПК 2.1, ПК2.8	Приготовление блюд из котлетной массы: -котлеты -тефтели -тельное -биточки Подбор гарнира. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
33	ПК 2.1, ПК2.8	Приготовление блюд из субпродуктов: -язык отварной -почки по-русски -печень по-сторогоновски Подбор гарнира, приправ и пряностей. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>
34	ПК 2.1, ПК2.8	Приготовление отварных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи: -цыплята табака -птица дичь по-столичному Органолептическая оценка качества мясных горячих блюд, их оформление и отпуск..	<b>4</b>	<b>4</b>
35		Дифференцированный зачет	<b>2</b>	<b>2</b>

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

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

#### 1.1.1. Общие компетенции:

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

### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и</p>

	<p>сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--

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

Всего часов 180 ч.

на практику учебную 108 и производственную 72 ч.

### **Учебная практика по ПМ.03**

#### **Виды работ:**

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

### **Производственная практика по ПМ. 03**

#### **Виды работ:**

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
11. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности.

**Тема 3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП-108(ПП-72)**

№ п/п	ПК	Виды заданий	Кол-во часов УП	Кол-во часов ПП
1	ПК3.1 ПК3.2	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>6</b>	<b>6</b>
2	ПК3.1 ПК3.3	Приготовление салатов из сырых овощей: салат «Весна», салат из белокочанной капусты, салат из огурцов, салат из помидоров, салат из редиса. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>3</b>
3	ПК3.1 ПК3.3	Приготовление салата: «Столичный», салат мясной, салат «Мимоза», салат «сельдь под шубой». Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>3</b>
4	ПК3.1 ПК3.3	Приготовление салат-коктейль, подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Бракераж.	<b>6</b>	<b>6</b>
5	ПК3.1 ПК3.3	Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет, винегрет с сельдью. Оформление, бракераж.	<b>6</b>	<b>6</b>
6	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление бутербродов открытых (простые и сложные), подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Бракераж.	<b>12</b>	<b>6</b>
7	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление бутербродов сложных (комбинированные, «столичные») подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Бракераж.	<b>12</b>	<b>6</b>
8	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление бутербродов закрытых (сандвичи): подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Бракераж.	<b>12</b>	<b>6</b>
9	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление бутербродов закусочных (канапе): подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Бракераж.	<b>12</b>	<b>6</b>
10	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление овощные и грибные блюда: икра баклажанная, икра грибная, помидоры фаршированные с мясным салатом. Подбор специй, приправ.	<b>12</b>	<b>6</b>
11	ПК3.1 ПК3.4	Приготовление закуски из яиц: яйца фаршированные с сельдью, рубленые яйца с маслом и луком.	<b>6</b>	<b>6</b>
12	ПК3.1 ПК3.5	Приготовление закуски из сельди. Подбор специй и приправ. Бракераж, оформление и подача блюд.	<b>6</b>	<b>6</b>



13	ПКЗ.1 ПКЗ.6	Приготовление студень говяжий, паштеты из печени, горячая закуска из птицы	<b>4</b>	<b>4</b>
14		Дифференцированный зачет	<b>2</b>	<b>2</b>

## **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП-144(ПП-180)**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, 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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

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

Всего часов – 324 ч.

на практику учебную 144 и производственную – 180 ч.

## ***Учебная практика по ПМ.04***

### ***Виды работ:***

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

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  
мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

#### ***Производственная практика ПМ. 04***

##### ***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения

ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

**Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП-144(ПП-180)**

<b>№ п/п</b>	<b>ПМ</b>	<b>Виды заданий</b>	<b>Кол-во часов УП</b>	<b>Кол-во часов ПП</b>
<b>1</b>	ПК4.1 ПК4.2	Текущий инструктаж по технике безопасности и охране труда. Приготовление холодных сладких блюд: -свежие фрукты и ягоды в сахарном сиропе -салат из вишни, киви и дыни	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	ПК4.1 ПК4.2	Приготовление холодных сладких блюд: компотов из консервантов компот из апельсинов, компот из слив и алычи, компот из смеси свежих плодов, компот из земляники и малины, компот из крыжовника и вишни компот из свеклы определение готовности, охлаждение.	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>3</b>	ПК4.1 ПК4,2	Приготовление холодных сладких блюд: кисель из концентратов кисель из яблок кисель из повидла кисель апельсинов кисель из малины кисель из смородины кисель кураги кисель ягод	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	ПК4.1 ПК4.2	Приготовление холодных сладких блюд: желе из лимонов, желе из молока, желе из сиропа плодов, яблоки в желе, творог в желе желе из апельсинов и мандаринов желе из смородины черной и красной желе из вишни желе из малины	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>5</b>	ПК4.1 ПК4.2	Приготовление холодных сладких блюд: мусс яблочный, мусс морковный, мусс апельсиновый мусс лимонный	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	ПК4.1 ПК4.2	Приготовление холодных сладких блюд: самбук яблочный, самбук абрикосовый, крем ванильный из сметаны, десерт из сметаны «Радуга», десерт черемуховый	<b>12</b>	<b>24</b>



7	ПК4.1 ПК4.2	Приготовление холодных сладких блюд и десертов: бананы со сливками, ягоды быстрозамороженные сиропом, корзиночки с яблоками сливки взбитые с орехами шоколадные яблоки со взбитыми сливками с орехами.	12	24
8	ПК4.1 ПК4.3	Приготовление горячих сладких блюд и десертов: пудинг сахарный, пудинг консервированными плодами, пудинг рисовый	12	12
9	ПМ4.1 ПМ4.3	Приготовление горячих и сладких блюд и десертов: яблоки жаренные с тесте, шарлотка с яблоками, банановый десерт яблоки в слойке десерт молочный суфле плодое гренки с ягодами яблоки по - киевский чернослив фаршированный орехами сливы в тесте яблоки фаршированный морковью	24	24
10	ПМ4.1 ПМ4.4	Приготовление холодных напитков: Квас медовый, коктейль молочный с шоколадом, коктейль молочный с мороженым, коктейль плодоеый с мороженым молочный прохладительный напиток с джемом напиток «Петровский» напиток клюквенный напиток лимонный Приготовление национальных башкирских напитков: айран катык	12	12
11	ПМ4.1 ПМ4.5	Приготовление горячих напитков: час с молоком, чай с лимоном, чай с красным вином, кофе на молоке сгущенке, кофе черный с мороженым, какао с молоком, кефир, ряженка, простокваша. Бракераж. Оформление и подача блюд.	10	10
12		Дифференцированный зачет	2	2

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
--------------------------	---

<p><b>Умения</b></p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>Знания</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

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

Всего часов 360

на практику учебную 144 и производственную 180

## **Учебная практика по ПМ.05**

### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,

посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

### ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***

#### ***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

**Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП-144(ПП-180)**

№ п/п	ПМ	Виды заданий	Кол-во часов УП	Кол-во часов ПП
1	ПК5.1 ПК5.2	Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сиропов: -приготовление сиропов для пропитывания изделий, -кофейный сироп -сироп для глазирования -приготовление сиропа инвертного. Органалептическая оценка качества.	6	9
2	ПК5.1 ПК5.2	Приготовление помады: -помада сахарная -помада шоколадная -помада молочная Органалептическая оценка качества	6	9
3	ПК5.1 ПК5.2	Приготовление мастики. Приготовление марцепана. Изготовление украшений.	6	6
4	ПК5.1 ПК5.2	Приготовление кремов Приготовление крема сливочного (основной): -крем сливочный с какао порошком -крем сливочный с орехом Приготовление крема белкового (основной): -крем белковый с вареньем Приготовление крем «Шарлот»(основной): -крем «Шарлот» шоколадный -крем «Шарлот» кофейный Органолептическая оценка качества приготовленного крема.	12	18
5	ПК5.1 ПК5.2	Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Приготовление бисквитной крошки: Работа со сборником рецептов.	6	12
6	ПК5.1 ПК5.3	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба: -булочки «Домашние» -булочки «Школьные» -булочки лимонные -булочки с маком - булочки с орехами	12	12
		- батон ячменный - плетенка с маком - калачи - баранки -крендель -каравай	12	12

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- хлеб пшеничный из муки в/с</li> <li>-хлеб ржаной муки</li> <li>-хлеб пшенично –ржаной «Бородинский»</li> <li>-хлеб из муки 1 сорта с тмином «Рижский»</li> <li>- лаваш</li> </ul>	<b>18</b>	<b>18</b>
7	ПК5.1 ПК5.4	<p>Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-печенье «Круглое»</li> <li>-печенье лимонное</li> <li>-рожок песочный с маком</li> </ul> <p>с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
8	ПК5.1 ПК5.4	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-бисквит для рулета</li> <li>-шоколадный бисквит</li> <li>-бисквит с орехами</li> </ul> <p>с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
9	ПК5.1 ПК5.4	<p>Приготовление изделий из заварного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-профитроли</li> <li>-вишня в тесте</li> <li>-кольца воздушные</li> </ul> <p>с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
10	ПК5.1 ПК5.4	<p>Приготовление изделий из слоеного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-курник</li> <li>-яблоки в слойке</li> <li>-пирожки слоеные с разными начинками</li> </ul> <p>с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>
11	ПК5.1 ПК5.4	<p>Приготовление изделий из пряничного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пряники медовые</li> <li>-коржики молочные</li> <li>-пряники «Тульские»</li> </ul> <p>с соблюдением рецептуры, технологии выпечки, определение готовности. Органолептическая оценка качества.</p>	<b>6</b>	<b>3</b>
12	ПК5.1 ПК5.5	<p>Приготовление бисквитных пирожных нарезных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пирожное фруктово –желейное</li> <li>-пирожное с белковым кремом</li> </ul> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации.</p>	<b>6</b>	<b>12</b>
13	ПК5.1 ПК5.5	<p>Приготовление песочных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пирожное «Песочное кольцо»</li> <li>-пирожное «Песочное с кремом»</li> <li>-пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем</li> </ul> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации нарезных с соблюдением технологии, оценка качества</p>	<b>6</b>	<b>12</b>



14	ПК5.1 ПК5.5	Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов. Приготовление слоеных пирожных: -пирожное слойка с яблочной начинкой -пирожное слойка, отделанное кремом - пирожное слойка, обсыпанное сахарной пудрой Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации нарезных с соблюдением технологии, оценка качества.	<b>6</b>	<b>6</b>
15	ПК5.1 ПК5.5	Приготовление тортов из бисквитного теста: -торт «Бисквитно–кремовый» -торт «Прага» Изготовление, творческое оформление с соблюдением технологии, оценка качества	<b>6</b>	<b>12</b>
16	ПК5.1 ПК5.5	Приготовление тортов из песочного теста: -торт «Медовик» -торт «Ландыш» Изготовление, творческое оформление с соблюдением технологии, оценка качества	<b>6</b>	<b>6</b>
17	ПК5.1 ПК5.5	Приготовление тортов из слоеного теста: -торт «Наполеон» Изготовление, творческое оформление с соблюдением технологии, оценка качества	<b>3</b>	<b>3</b>
18		Дифференцированный зачет	<b>3</b>	<b>3</b>

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Основные источники:

Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария».

Н.Г. Бутейкис «технология приготовления мучных кондитерских изделий»

З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», 2015 г.

**Справочники:**

Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2015 г.

Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания», 2010г.

А.В. Румянцев «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания», 2014 г.

Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2013 – 115 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2014. – 96 с.

Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2016. – 272 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

### **12.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, электро мясорубка, весы электронные, прибор для нарезки, прибор для упаковки полуфабрикатов), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф, микроволновая печь), холодильное оборудование.

Наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения;

комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

технологическое оборудование;

наборы инструментов;

приспособления, инвентарь, посуда, тара;

заготовки, шаблоны, формы.