ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

К ОП СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

5.Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4. Паспорт рабочих программ учебной и производственной практики.

5. Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

6. Рабочая программа учебной практики по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

7. Рабочая программа учебной практики по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

8. Рабочая программа учебной практики по ПМ.04 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

9. Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

10.Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

11. Рабочая программа производственной практики по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

12. Рабочая программа производственной практики по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

13. Рабочая программа производственной практики по ПМ.04 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

14. Рабочая программа производственной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 3.1
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.
2. Структура и содержание учебного материала профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля
2.2. Структура профессионального модуля
2.3 Содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Место профессионального модуля в структуре образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является обязательной часть профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение профессионального модуля имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.2.1. Цель профессионального модуля:

1.2.2. освоение вида деятельности - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.2.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -методы работы в профессиональной и смежных сферах. -структуру плана для решения задач. -порядок оценки результатов решения задач -профессиональной деятельности.	-

	-реализовать составленный план. -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска. -структурировать получаемую информацию. -выделять наиболее значимое в перечне информации. -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. -приемы структурирования информации. -формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. -применять современную научную профессиональную терминологию. -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации. -современная научная и профессиональная терминология. -возможные траектории профессионального развития и самообразования.	-
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	-организовывать работу коллектива и команды.	-психологические основы деятельности коллектива,	-

и команде.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности. -основы проектной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

	дезинфицирующие средства. -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов. -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.	

		-виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-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.	-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.	-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.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. -виды, назначение, правила безопасной	-подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	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	эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. -требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	весоизмерительных приборов. -обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья. -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -ведении расчетов с потребителями.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-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	-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 птицы, дичи, полуфабрикатов из них. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. -способы сокращения потерь при обработке сырья и	-подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. -обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья. -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Ведении расчетов с потребителями

	полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	приготовлении полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	194	130
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	4	
Самостоятельная работа		
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:	14	14
МДК.01.01 в форме экзамена МДК.01.02 в форме экзамена		
3 семестр в форме комплексного экзамена	8	8
УП.01. Учебная практика	-	-
3 семестр в форме дифференцированного зачета		
ПП.01 Производственная практика	-	-
3 семестр в форме дифференцированного зачета		
Практический экзамен по профессиональному модулю ПМ. 01 3 семестр	6	6
Всего	**356**	**258**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	74	36	74	68			2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	132	100	132	126			2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	УП.01 Учебная практика	72	72						72		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	ПП.01 Производственная практика	72	72							72	
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-				-	-	6
	Всего:	356	280	206	194			4	72	72	14

2.3 Содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций (ОК, ПК, ПКр)
1	2	3	4
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68/36	
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		68/36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	10/4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2/0	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2/0	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	4/0	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2/0	
	В том числе практических занятий:	4/4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2/2	
	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2/2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления	Содержание учебного материала	12/2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2/0	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с	4/0	

полуфабрикатов из них	учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2/0	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2/0	
	В том числе практических занятий:	2/2	
	Практическая работа № 3 Составление заявки на сырье на примере столовой ГАПОУ ТО «Агротехнологического колледжа»	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала	12/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	4/0	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	4/0	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4/0	
	В том числе практических занятий:	30/30	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Практическая работа № 4. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	6/6	
	Практическая работа № 5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий	4/4	

	труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Практическая работа № № 6. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества рыбного сырья, с учётом вида сырья и кондиции	4/4	
	Практическая работа № № 7. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества нерыбного сырья с учётом вида сырья и кондиции	4/4	
	Практическая работа № 8. Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных полуфабрикатов	4/4	
	Практическая работа № 9. Расчет сырья с учетом кондиции, вида, размеров сырья	4/4	
	Практическая работа № 10. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции	4/4	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		126/94	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание учебного материала	6/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2/0	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	2/0	
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2/0	

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала	4/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Основные характеристики ската, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2/0	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2/0	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	4/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2/0	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2/0	
	в том числе практических работ:	18/18	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Практическая работа № 1 Обработка нерыбного сырья и полуфабрикатов из них.	18/18	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	6/6	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья	2/2	

и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		
	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2/2	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2/2	
	в том числе лабораторных работ:	30/30	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Практическая работа № 2 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы.	18/18	
	Практическая работа № 3 Приготовление котлетной и кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее	12/12	
Тема 2.5 Обработка, приготовление полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного	Содержание учебного материала	8/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2/0	
	Характеристики мяса диких животных северных регионов. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов	2/0	

	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	2/0	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные выхода после обработки для последующего нормы использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2/0	
	в том числе лабораторных работ:	30/30	
	Практическая работа № 4 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса включая блюда кухни Сибири.	18/18	
	Практическая работа № 5 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без хлеба.	12/12	
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,	Содержание учебного материала	4/0	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2/0	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное	2/0	

кролика	назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	в том числе лабораторных работ:	16/16	
	Практическая работа № 6 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	4/4	
	Практическая работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	4/4	
	Практическая работа № 8 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	4/4	
	Практическая работа № 9 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4/4	
Консультация		4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		8	
Учебная практика по ПМ.01 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники		72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07

безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК. 01,02,03,04,07

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Практический экзамен по профессиональному модулю	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 133 с. — ISBN 978-5-406-13327-9

2. Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025. — 191 с. — ISBN 978-5-406-14050-5

3. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1

4. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3 https://book.ru/book/951826 Текст: - электронный

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -реализовать составленный план. -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска. -структурировать получаемую информацию. -выделять наиболее значимое в перечне информации. -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно применяет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -реализует составленный план. -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска. -структурирует получаемую информацию. -выделяет наиболее значимое в перечне информации. -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска -определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. -применяет современную научную профессиональную терминологию. -визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. -применять современную научную профессиональную терминологию. -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.	использованием. -выбирает, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - подготавливает рабочее место, выбирает, безопасную эксплуатацию оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	- использует актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -методы работы в профессиональной и смежных сферах. -структуру плана для решения задач. -порядок оценки результатов решения задач -профессиональной деятельности. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. -приемы структурирования информации. -формат оформления результатов поиска информации -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. -требования к качеству, условиям и срокам хранения	выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах. - применяет структуру плана для решения задач. - применяет порядок оценки результатов решения задач - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. -использует приемы структурирования информации. - применяет форматы оформления результатов поиска информации - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - использует виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. -знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. - применяет требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;	

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.	- знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - использует требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.	
Владеет:		
-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. -обработкой традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -обработкой традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья. -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -ведении расчетов с потребителями.	- владеет навыками подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. - владеет навыками обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - владеет навыками обработки традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья. -владеет навыками приготовлении, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -ведении расчетов с потребителями.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.2
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание учебного материала профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля
2.2. Структура профессионального модуля
2.3 Содержание профессионального модуля
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является обязательной часть профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение профессионального модуля имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

2.2.1. Цель профессионального модуля:

2.2.2. освоение вида деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.2.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	-психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; основы проектной	

	деятельности	деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	
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	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления	-подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с	опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий,	

	технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад	закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; -температурный режим и правила приготовления	-подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

	особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; -подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; -использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; -определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; -порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; -выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; -охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные,	бульонов, отваров; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; -техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; -методы сервировки и подачи бульонов, отваров; -температура подачи бульонов, отваров; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; -правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; -требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; -правила маркирования упакованных	

	охлажденные и замороженные бульоны и отвары; -разогревать бульоны и отвары	бульонов, отваров	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; -готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	варки; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -соблюдать температурный и временной режим варки супов; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; -определять степень готовности супов; -доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; -проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; -разогревать супы с	эксплуатации; -техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи супов; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; -правила разогревания супов; -требования к безопасности хранения готовых супов; -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; -ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	

	учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; -владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; -осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -методы приготовления отдельных	-приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	сезонностью; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; -подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; -закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и вре-менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; -выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их	компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; -ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных	

	производных; -рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; -доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; -творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	полуфабрикатов; -правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; -нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; -способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том

ассортимента	приготовления горячих блюд и гарниров; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке	горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных	числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;	особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	

	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения,	

	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару,	температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий,	

	запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде	закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;		

	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

разнообразного ассортимента	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками,	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	

	соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,	сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при

ассортимента	хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным	кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения,	

	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по	замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при		

	отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	222	128
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	4	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:	14	14
МДК.02.01 в форме экзамена МДК.02.02 в форме экзамена		
4 семестр в форме комплексного экзамена	8	8
УП.02. Учебная практика		
4 семестр в форме дифференцированного зачета		
ПП.02 Производственная практика		
4 семестр в форме дифференцированного зачета		
Практический экзамен по профессиональному модулю ПМ. 02 4 семестр	6	6
Всего	462	358

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96	32	96	92		6	2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	МДК02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144	100	144	144			2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	УП.02 Учебная практика	108	108						108		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	ПП.02 Производственная практика	108	108							108	
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-				-	-	6
	Всего:	462	348	24	236		6	4	108	108	14

2.3 Содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций (ОК, ПК, ПКр)
1	2	3	4
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		96/28	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала	26/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	6/0	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	6/0	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	4/0	
	В том числе практических занятий:	8/8	
	Практическая работа № 1 Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции супа.	4/4	
	Практическая работа № 2 Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезона, кондиции.	4/4	
	В том числе самостоятельных работ:	2/0	
	Самостоятельная работа № 1 Составить кроссворд по теме «Термины и понятия в области приготовления горячей продукции»	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления,	Содержание учебного материала	24/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	6/0	

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	6/0	
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	4/0	
	В том числе практических занятий:	8/8	
	Практическая работа № 3 Расчет сырья, определение количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом сезона, кондиции.	4/4	
	Практическая работа №4. Расчет сырья, определение количества порций блюд из творога и яиц с учетом сезона, кондиции.	4/4	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	14/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Правила адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988- 2012 Услуги общественного питания.	8/0	

	Метод расчета отходов и потерь сырья пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	6/0	
	В том числе практических занятий:	6/6	
	Практическая работа № 5. Расчет сырья, гарнира, количества порций кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья с учетом кондиции.	6/6	
	В том числе самостоятельной работы:	4/0	
	Самостоятельная работа № 2 «Разработка ассортимента и составление технико-технологической документации на горячие блюда из птицы»	4	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	4/0	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/0	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2/0	
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
	В том числе практических занятий:	6/6	
	Практическая работа № 6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	6/6	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		144/100	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов	Содержание учебного материала	30/24	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого	1/0	

	типа, качества, кондиции		2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	1/0	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей	1/0	
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам.	1/0	
	Супы региональной кухни Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.	1/0	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1/0	
	в том числе практических работ:	24/24	
	Практическая работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12/12	
	Практическая работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12/12	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	1/0	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции.	1/0	

	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.		
	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки, пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов	1/0	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке, масляных, яично-масляных соусов, соусов для паст, соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1/0	
	в том числе практических работ:	6/6	
	Практическая работа № 3. Приготовление соуса красного основного, соуса «Польского» (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	16/12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Классификация овощей, грибов, условия хранения и требования к качеству. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей и грибов.	1/0	
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	1/0	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	1/0	

	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	1/0	
	в том числе практических работ:	12/12	
	Практическая работа № 4. Приготовление рулета картофельного с овощами (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	12/12	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп.	2/0	
	Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2/0	
	в том числе практических работ:	6/6	
	Практическая работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6/6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного	1/0	

реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.		2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра.	1/0	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1/0	
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1/0	
	в том числе практических работ:	6/6	
	Практическая работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6/6	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	20/14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	1/0	
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/0	

	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару, рыбы припущенной, рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воде; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	1/0	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.	1/0	
	Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1/0	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	1/0	
	в том числе практических работ:	14/14	
	Практическая работа № 7 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2/2	
	Практическая работа № 8 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12/12	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	Содержание учебного материала	18/14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом	1/0	

продуктов	приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.		2.7, ПК 2.8
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса.	1/0	
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	1/0	
	Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1/0	
	в том числе практических работ:	14/14	
	Практическая работа № 9 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2/2	
	Практическая работа № 10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12/12	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней	Содержание учебного материала	18/12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	1/0	
	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к	1/0	

птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		2.7, ПК 2.8
	Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд.	1/0	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	1/0	
	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1/0	
	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1/0	
	в том числе практических работ:	12/12	
	Практическая работа № 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	12/12	
Консультация*		4	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена*		8	
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 сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим		108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8

способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.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. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		

стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых 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. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
Практический экзамен по профессиональному модулю	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

1.2.3 Интернет-ресурсы:

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 Текст:- электронный

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; -определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализует составленный план; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применяет современную научную профессиональную терминологию; -организовывает работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

терминологию; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдать нормы экологической безопасности; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный	безопасности; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; -владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -оценивает наличие, проверяет органолептическим способом	

инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих	качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформляет заявку на склад; - использует способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - знает условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - знает правила оформления заявок на склад; - называет виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организует их хранение до момента использования; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;	

блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы	-осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; -подпекает овощи; -замачивает сушеные грибы; -доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; -удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон; -использует для приготовления бульоны концентраты промышленного производства; -определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; -порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; -выдерживает температуру подачи бульонов и отваров; -охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров; -разогревает бульоны и отвары; использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку; -готовит льезоны; закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в	

хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого	определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдает температурный и временной режим варки супов; -определяет степень готовности супов; -доводит супы до вкуса, до определенной консистенции; -проверят качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; -организовывает хранение в процессе приготовления соусов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; -осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -рационально использует продукты, полуфабрикаты; -готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; -подпекает овощи без жира; -разводит, заваривает мучную пассеровку, готовить льезоны; -варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогреват отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	

скота; -подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; -использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; -определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; -порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; -выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; -охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; -разогревать бульоны и отвары; использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; -готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с	-осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарит сырые и предварительно отваренные; - жарит на решетке гриля и плоской поверхности; -фарширует, тушит, запекат; -готовит овощные пюре; -готовит начинки из грибов; -определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; -доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;	

учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки супов; -определять степень готовности супов; -доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; -проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; -организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; -осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; -подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом		

требований по безопасности; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;		

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;		
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -требования охраны труда, пожарной безопасности и	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - знает структуру плана для решения задач; -использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; - применяет современную научную и профессиональную терминологию; - применяет психологические основы деятельности коллектива, - знает психологические особенности личности; - применяет основы проектной деятельности; - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применяет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; -температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; -техника порционирования, варианты оформления	- знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организует работу по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - использует регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - знает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - применяет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - знает правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - распознает виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - использует правила выбора основных продуктов и	

бульонов, отваров для подачи; -методы сервировки и подачи бульонов, отваров; -температура подачи бульонов, отваров; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; -правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; -требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; -правила маркирования упакованных бульонов, отваров; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -методы приготовления отдельных компонентов для	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -называет классификацию, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - применяет температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - знает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; -использует технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; - знает методы сервировки и подачи бульонов, отваров; - определяет температуру подачи бульонов, отваров; -знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - определяет правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; - определяет правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - знает требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;	

соусов и соусных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; -ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора	- применяет правила маркирования упакованных бульонов, отваров; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классифицирует, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - применяет температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - знает ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -определяет методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - использует органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; -знает ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - использует методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря	

с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;	инструментов; - знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - знает органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - использует нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; -подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к	- владеет навыками, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготавливает к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - владеет правилами подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведет расчеты с потребителями	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	при отпуске продукции на вынос; -взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; - владеет навыками готовки, творчески оформляет и подготавливает к реализации блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	

Приложение 3.3
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
1.3 Обоснование вариативной части профессионального модуля
2. Структура и содержание учебного материала профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля
2.2. Структура профессионального модуля
2.3 Содержание профессионального модуля
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

1.1 Место профессионального модуля в структуре образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является обязательной часть профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение профессионального модуля имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

2.2.4. Цель профессионального модуля:

2.2.5. освоение вида деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2.2.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 07 Содействовать	-соблюдать нормы	-правила	-

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система	-подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оценивать наличие, проверять органолептическим	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных	

	способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад	изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; -правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент	-приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -выбирать, принять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; -смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; -тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; -взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; -пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; -доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; -готовить производные соуса майонез; -корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и	отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при	

	технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; -определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; -хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; -творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -правила хранения готовых соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов	

	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; -замачивать сушеную морскую капусту для набухания; -нарезать, измельчать		

	мясные и рыбные продукты; -выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; -прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; -заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; -проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи салатов;		

	-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозам.; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: -нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; -замачивать сушеную морскую капусту для набухания; -нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; -выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; -прослаивать компоненты салата; -смешивать различные ингредиенты салатов; -заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарногигиенически е требования при приготовления салатов; -проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;	

	оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	правила хранения салатов разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозам. -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемост	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; -вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; -готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; -нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; -охлаждать готовые блюда из различных продуктов; -фаршировать куриные и перепелиные яйца; -фаршировать шляпки грибов; -подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб,	и сырья и продуктов; -методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования,	

	обжаривать на масле или без; -подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; -вырезать украшения з овощей, грибов; -измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; -доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарногигиенически е требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; -проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; -хранить бутерброды, холодные закуски	варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с	

	с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	потребителями; -правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяем. -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; -нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; -замачивать желатин, готовить рыбное желе; -украшать и заливать рыбные продукты порциями; -вынимать рыбное желе из форм; -доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со	водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования,	

	способом приготовления; -соблюдать санитарногигиенически е требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры,	варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	

	эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	ассортимента; -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозам. -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; -порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; -снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; -украшать и заливать мясные продукты порциями; -вынимать готовое желе из форм; -доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	

	приготовления; -соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных	

	продуктов; -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3. Обоснование часов вариативной части

№	Наименование МДК	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	Знания: -натуральные специи и ароматизаторы в рецептах; -экологическая устойчивость в ресторанном бизнесе; -бизнес-планирование мероприятий и маркетинга; Умения: использование инновационных технологий приготовления; взаимодействие с поставщиками и заказчиками; экономически обоснованная деятельность; повышение уровня обслуживания клиентов. Навыки: -аналитическое мышление и принятие стратегических решений; устойчивость к стрессам и способность адаптироваться; коммуникативные навыки и переговоры; межкультурная компетенция и иностранные языки.	6	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию профессиональных компетенции по требованию работодателя ИП Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	218	110
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:	12	12
МДК.03.01 в форме дифференцированного зачета 5 семестр	-	-
МДК.03.02 в форме экзамена 5 семестр	6	6
УП.03. Учебная практика		
5 семестр в форме дифференцированного зачета		
ПП.03 Производственная практика		
5 семестр в форме дифференцированного зачета		
Практический экзамен по профессиональному модулю ПМ. 03 5 семестр	6	6
Всего	448	338

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	92	34	92	92						
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	134	82	134	134			2			6
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	УП.03 Учебная практика	108	108						108		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	ПП.03 Производственная практика	108	108							108	
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-				-	-	6
	Всего:	448	332	226	226			2	108	108	12

2.3 Содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций (ОК, ПК)
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		92/34	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	22/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Пищевая ценность и роль холодных блюд и закусок в структуре питания.	2/0	
	Классификация и современный ассортимент холодной кулинарной продукции.	2/0	
	Общая характеристика и специфика технологического цикла производства холодных блюд.	2/0	
	Требования к качеству и безопасности сырья для холодного цеха.	2/0	
	Механическая и ручная обработка компонентов (нарезка, шинковка, формование).	2/0	
	Санитарно-гигиенические требования и профилактика инфекций в холодном цехе.	2/0	
	Процессы приготовления и технология соусов, заправок и желе для холодных блюд	2/0	
	Порционирование, оформление (декорирование) и подготовка к реализации	2/0	
	Условия и сроки хранения, логистика и товарное соседство	2/0	
	Инновационные технологии в производстве холодной продукции: вакуумирование и Cook&Chill	2/0	
	Технология Cook&Serve как способ оптимизации и обеспечения безопасности.	2/0	
	в том числе практических работ	30/30	
	Практическая работа № 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса и потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	6/6	
	Практическая работа № 2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов.	6/6	
	Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	6/6	
	Практическая работа № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического	6/6	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическая работа № 5. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	6/6	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	20/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	2/0	
	Общая характеристика технологического цикла производства холодных блюд	2/0	
	Организация работы холодного цеха и рабочих мест	2/0	
	Этапы производства: механическая кулинарная обработка сырья	2/0	
	Комбинирование способов приготовления как основа сложных холодных блюд	2/0	
	Технология приготовления полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности для холодного цеха	2/0	
	Принципы ХАССП и санитарно-гигиенические требования (СанПиН) при производстве холодных блюд	2/0	
	Определение критических контрольных точек (КТТ) в технологическом процессе	2/0	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции.	2/0	
	Контроль качества готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2/0	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	16/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/0	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	4/0	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами	2/0	
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	4/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4/0	
	в том числе практических работ:		

	Практическая работа № 6. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическая работа № 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
МДК.03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		126/76	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок	Содержание учебного материала	10/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	Содержание учебного материала	12/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов.	2/0	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2/0	

	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Правила подбора заправок к салатам. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2/0	
	Правила оформления и отпуска салатов: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2/0	
	в том числе практических работ:	20/20	
	Практическая работа № 1. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2/2	
	Практическая работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	18/18	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	Содержание учебного материала	10/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2/0	
	Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок. Способы сокращения потерь и	2/0	

	сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.	2/0	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	в том числе практических работ:	18/18	
	Практическая работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	18/18	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	10/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	2/0	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	2/0	

	обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2/0	
	в том числе практических работ:	20/20	
	Практическая работа № 4. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2/2	
	Практическая работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	18/18	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Содержание учебного материала	8/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	2/0	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	2/0	
	в том числе практических работ:	18/18	
	Практическая работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд	18/18	

	из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, в том числе авторских, брендовых, региональных.		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация по МДК 03.02 в форме экзамена		6	
Учебная практика по ПМ.03 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6

требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 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.	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных 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. 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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Практический экзамен по профессиональному модулю	6	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 Текст:- электронный

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска;	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска; -организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-оформлять результаты поиска; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии	безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; -владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный	

со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформляет заявку на склад; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	

расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -выбирать, принять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;	сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -выбирает, принимает, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; -смешивает и настаивает растительные масла с пряностями; -трет хрен на терке и заливает кипятком; растирает горчичный порошок с пряным отваром; -взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; -пассирует овощи, томатные продукты для маринада овощного; -доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; -готовит производные соуса майонез; -корректирует ветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользует при приготовления холодных соусов и заправок; -охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; -рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; -изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; -определяет степень готовности соусов; проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционирует, соусы с	

-смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; -тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; -взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; -пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; -доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; -готовить производные соуса майонез; -корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; -определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований	применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдает выход соусов при порционировании; -выдерживает температуру подачи; -хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования; -творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: -нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и	

по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; -хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; -творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать	механическим способом; -замачивает сушеную морскую капусту для набухания; -нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты; -выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента -выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: -нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; -вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь; -готовит квашеную капусту; -маринует овощи, репчатый лук, грибы;	

региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: -нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; -замачивать сушеную морскую капусту для набухания; -нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; -выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	-нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр; -охлаждает готовые блюда из различных продуктов; -фаршерует куриные и перепелиные яйца; -фаршерует шляпки грибов; -подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без; -подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции; -вырезает украшения из овощей, грибов; -измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; -доводит до вкуса; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывает их хранение в процессе приготовления; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи; -выбирает, применяет комбинированные различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -охлаждать готовые блюда из различных продуктов; -фаршировать куриные и перепелиные яйца; -фаршировать шляпки грибов; -подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; -вырезать украшения з овощей, грибов; -измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;	продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания;	
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - знает структуру плана для решения задач; - использует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - применяет формат оформления результатов поиска информации; - знает содержание актуальной	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

результатов поиска информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; основы проектной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций,	нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминологию; - применяет возможные траектории профессионального развития и самообразования; - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; - использует правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - использует пути обеспечения ресурсосбережения; - соблюдает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - указывает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - описывает организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - определяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - соблюдает регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,	

современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий,	используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - представляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - соблюдает правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - использует правила утилизации отходов; - знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -знает виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - определяет условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - определяет ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - использует правила оформления заявок на склад; - применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;	

закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; -правила оформления заявок на склад; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления	- знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - использует нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - перечисляет ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - применяет методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - знает органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - знает ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - знает классификацию, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - использует правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозам.; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	

холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозам.; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	- знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - использует правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - использует нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - применяет методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - указывает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - применяет ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - знает органолептические способы определения готовности; - применяет ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - использует нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - применяет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - использует ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	- владеет навыками подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; -приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - владеет навыками приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; - демонстрирует навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Приложение 3.4
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
1.3 Обоснование вариативной части профессионального модуля
2. Структура и содержание учебного материала профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля
2.2. Структура профессионального модуля
2.3 Содержание профессионального модуля
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Место профессионального модуля в структуре образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, является обязательной часть профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение профессионального модуля имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.2.1 Цель профессионального модуля:

освоение вида деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	-психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности;	-

	профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	-
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	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,	

	упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки,	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос	

	яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции

	требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов,	с прилавка/раздачи

	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов	контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей,		

	оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое	подбирать в соответствии с технологическими	правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и

оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих	подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для	напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование МДК	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	МДК.04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных сладких блюд, десертов Практическая работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	Знания: свойства сыров (маскарпоне, сливочный/филадельфия), теста фило и желирующих компонентов; технологию «холодного» тирамису и заварного сабайона; технику «водяной бани» для чизкейка; правила работы с тестом фило (предотвращение высыхания); условия и сроки хранения (t +2...+6°C). Умения: взбивать стабильные муссы и кремы (отдельно для тирамису и чизкейка); выпекать чизкейк с контролем влажности (без трещин); формовать рулеты из теста фило; собирать многослойные десерты (пропитка, выкладка, выравнивание); декорировать с учетом текстуры десерта (шоколад, ягоды,	12	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию профессиональных компетенции по требованию работодателя ИП Нетреба.С.А

			соусы); Навыки: работы с кондитерским мешком для оформления; контроля плотности десертов (стабилизация при охлаждении); презентации (нарезка горячим ножом, подача на охлажденных тарелках); органолептической оценки готовности и качества.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	194	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	4	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:	18	18
МДК.04.01 в форме экзамена 5 семестр	6	6
МДК.04.02 в форме экзамена 6 семестр	6	6
УП.04. Учебная практика		
6 семестр в форме дифференцированного зачета		
ПП.04 Производственная практика		
6 семестр в форме дифференцированного зачета		
Практический экзамен по профессиональному модулю ПМ. 04 6 семестр	6	6
Всего	442	322

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	86	34	86	76		10	2			6
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	134	70	134	134			2			6
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	УП.04 Учебная практика	108	108						108		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ПП.04 Производственная практика	108	108							108	
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-				-	-	6
	Всего:	442	320	220	210		10	4	108	108	18

2.3 Содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций (ОК, ПК)
1	2	3	4
МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		86/26	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	10/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов.	2/0	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи напитков. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2/0	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2/0	
	Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4/0	
	в том числе практических занятий:	8/8	
	Практическая работа № 1 Адаптация рецептур холодной и горячих напитков, десертов в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	8/8	
	в том числе самостоятельных работ:	4/0	
	Самостоятельная работа № 1 Заполнить таблицу «Взаимозаменяемость продуктов для приготовления горячих и холодных напитков»	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Составить презентацию на тему «Современная подача напитков»	2/0	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10/0	ОК 01, ОК 02,

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика, последовательность этапов.	4/0	ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом ассортимента продукции	4/0	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2/0	
	в том числе самостоятельной работы:	2/0	
	Самостоятельная работа № 3 Заполнить таблицу «Правила хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков»	2/0	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	22/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков.	2/0	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков процессу хранения и подготовки к реализации	4/0	
	Организация приготовления, отпуска холодных, горячих десертов и напитков, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4/0	
	Организация хранения, отпуска горячих десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4/0	
	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4/0	
	в том числе практических занятий	18/18	
	Практическая работа № 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков.	4/4	
	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	6/6	
	Практическая работа № 4. Тренинг по организации хранения подготовленных холодных и горячих десертов, напитков, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	4/4	

	Практическая работа № 5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	4/4	
	в том числе самостоятельной работы	4/0	
	Самостоятельная работа № 4 Составить презентацию «Оборудование для приготовления горячих и холодных напитков»	2/0	
	Самостоятельная работа № 5 Выписать критерии оценки качества горячих напитков	2/0	
Промежуточная аттестации в форме экзамена		6	
Консультация		2	
МДК.04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		134/62	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	20/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2/0	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4/0	
	Рецептуры холодных десертов (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	4/0	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов. Правила оформления и отпуска холодных десертов: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	4/0	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов для отпуска на вынос.	4/0	

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	в том числе практических работ:	20/20	
	Практическая работа № 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	6/6	
	Практическая работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6/6	
	Практическая работа № 3 Приготовление желированных холодных десертов. Оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Оценка качества и безопасность готовой продукции	6/6	
	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2/2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов	Содержание учебного материала	50/30	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2/0	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4/0	
	Рецептуры горячих десертов (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	4/0	
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	2/0	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов. Правила оформления и отпуска горячих десертов: творческое оформление и эстетичная подача. Правила	4/0	

	сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	в том числе практических работ:	30/30	
	Практическая работа № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни,воздушного пирога, пудинга, кекса).	12/12	
	Практическая работа № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов , в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6/6	
	Практическая работа № 7 Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	6/6	
	Практическая работа № 8 Приготовление десертов из мягкого сыра, творога, фруктов жареных в тесте, на гриле.	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание учебного материала	12/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2/0	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4/0	
	Рецептуры холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	2/0	

	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска горячих десертов: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Содержание учебного материала	16/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2/0	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2/0	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4/0	
	Рецептуры горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	2/0	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска горячих десертов: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	4/0	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	в том числе практических работ:	12/12	
	Практическая работа № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	6/6	

	Практическая работа № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	6/6	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация по МДК 04.02 в форме экзамена		6	
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5

горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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).		
Производственная практика по 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5

изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных 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. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Практический экзамен по профессиональному модулю	6	
	442	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

3.2.4 Интернет-ресурсы:

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 Текст:- электронный

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

4. Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска;	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска; -организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-оформлять результаты поиска; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; -владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	

чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с	-выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформляет заявку на склад; -взаимозаменяем продукты в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применяет комбинированные различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; - хранит, использованные готовые виды теста; -нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -осуществляет	

технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; -взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые,	варку фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; -запекает фрукты; -взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; -подготавливает желатин, агар-агар; -готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; -смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -использует и выпекает различные виды готового теста; -определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; -доводит до вкуса; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдает выход при порционировании; -выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; -охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	

ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; -смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; -использовать и выпекать различные виды готового теста; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организует их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирает, подготавливает ароматические вещества; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирает, подготавливает ароматические вещества; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в	

основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; -смешивает различные соки с другими ингредиентам; проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления горячих	

требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; -смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции,	напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -заваривает чай; - варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовит кофе на песке; -обжаривает зерна кофе; -варит какао, горячий шоколад; -готовит горячие алкогольные напитки; -подготавливает пряности для напитков; -определяет степень готовности напитков; -доводит их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - порционирует, сервирует и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - соблюдает выход при порционировании; -выдерживает температуру подачи горячих напитков;	

товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; -варить какао, горячий шоколад; -готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; порционировать, сервировать и горячие		

напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления -проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;		
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - знает структуру плана для решения задач; - использует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - применяет формат оформления результатов поиска информации; - знает содержание актуальной	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

результатов поиска информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; основы проектной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминологию; - применяет возможные траектории профессионального развития и самообразования; - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; - использует правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - использует пути обеспечения ресурсосбережения; - соблюдает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - указывает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - описывает организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - перечисляет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	- знает регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - устраняет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - применяет ассортимент, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - использует органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - знает правила выбора основных	

-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - использует нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - использует нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - применяет методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;		
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	- владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - применяет навыки подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; - владеет навыками приготовления, творческого	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

горячих сладких блюд, десертов; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; - владеет навыками ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Приложение 3.5
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
1.3 Обоснование вариативной части профессионального модуля
2. Структура и содержание учебного материала профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля
2.2. Структура профессионального модуля
2.3 Содержание профессионального модуля
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Место профессионального модуля в структуре образовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, является обязательной часть профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение профессионального модуля имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.2.1 Цель профессионального модуля:

освоение вида деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	-психологические основы деятельности коллектива, - психологические особенности личности; основы проектной	-

	деятельности	деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	-
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования	

	на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

мучных кондитерских изделий	дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости	

	начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса,	продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать,	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос	

	вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных	

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного

	соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного	ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование МДК	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	МДК.05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Знания: -технологический регламент сборки многослойных тортов (правила очередности слоев, температура сборки). - виды современных покрытий (зеркальная глазурь, велюр, бархат, кракелюр) и требования к ним. Умения: -собирать торты в кольцах/формах с соблюдением герметичности (чтобы начинка не вытекала). -выравнивать поверхность тортов под разные виды покрытий (под мастику, под крем, под глазурь). -работать с красителями-спреями (аэрографом) для создания плавных переходов цвета и теней. -создавать декор из современных материалов (изомальт, вафельная бумага, шоколадный пластик). Навыки: -навыком финишной отделки (создание ровного	16	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию профессиональных компетенции по требованию работодателя ИП Нетреба.С.А

			покрытия зеркальной глазурью или кремом без подтеков). -навыками работы с мастикой (покрытие торта без складок, лепка простых фигур). -навыками работы с кондитерским мешком (разные насадки для бордюров и надписей). -навыками темперирования шоколада для декора (получение хрустящего, блестящего шоколада). -навыками фиксации декора с учетом его веса и хрупкости.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля		Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия		252	116
Курсовая работа (проект)		-	-
Консультации		4	-
Самостоятельная работа		8	-
Практика, в т.ч.:		216	216
учебная		108	108
производственная		108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		14	14
МДК.05.01	в форме комплексного экзамена, 6 семестр	4	4
МДК.05.02		4	4
УП.05. Учебная практика			
6 семестр в форме дифференцированного зачета			
ПП.05 Производственная практика			
6 семестр в форме дифференцированного зачета			
Практический экзамен по профессиональному модулю ПМ. 05 6 семестр		6	6
Всего		494	346

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	122	28	122	114		8	2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	150	102	150	144			2			4
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	УП.05 Учебная практика	108	108						108		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	ПП.05 Производственная практика	108	108							108	
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-				-	-	6
	Всего:	494	346	272	258	-	8	4	108	108	14

2.3 Содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций (ОК, ПК)
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		122/22	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	24/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10/0	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10/0	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4/0	
	в том числе самостоятельных работ:	4/0	
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить реферат по теме «Современные способы и методы при приготовлении кондитерских изделий»	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Составить порядок приемки и хранения сырья и полуфабрикатов	2/0	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание учебного материала	26/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	10/0	
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6/0	
	в том числе практических работ:	14/14	

кондитерских изделий	Практическая работа № 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4/4	
	Практическая работа № 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4/4	
	Практическая работа № 3. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	6/6	
	в том числе самостоятельной работы:	2/0	
	Самостоятельная работа № 3 Составить презентацию по теме «Оборудование для приготовления и обработки теста»	2/0	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала	36/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12/0	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6/0	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	12/0	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	6/0	
	в том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4/4	
	Практическая работа №5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4/4	
	в том числе самостоятельной работы	2/0	
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить доклад на тему «Красители, их характеристика и способы использования»	2/0	
МДК.05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		150/94	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	1/0	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1/0	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1/0	
	Приготовление карамели и желе. Виды карамели и желе, в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1/0	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1/0	
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления,	1/0	

	последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	в том числе практических работ:	2/2	
	Практическая работа № 1 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка	1/0	
	Практическая работа № 2 Рисование элементов, выполняемых при помощи корнетика	1/0	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала	2/0	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1/0	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/0	
	В том числе практических работ:	4/4	
	Практическая работа № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов из сливочного масла	2/2	
	Практическая работа № 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов из яичного белка и других продуктов	2/2	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/0	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2/0	

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1/0	
	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1/0	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	1/0	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	в том числе практических работ:	2/2	
	Практическая работа № 5 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/2	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/0	
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/0	
	в том числе практических работ:	24/24	
	Практическая работа № 6 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4/4	

	Практическая работа № 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4/4	
	Практическая работа № 8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4/4	
	Практическая работа № 9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4/4	
	Практическая работа № 10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4/4	
	Практическая работа № 11 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4/4	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1/0	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1/0	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	14/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	6/0	
	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	4/0	
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4/0	
	в том числе практических работ:	32/32	
	Практическая работа № 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4/4	
	Практическая работа № 13 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4/4	
	Практическая работа № 14 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4/4	

	Практическая работа № 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4/4	
	Практическая работа № 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4/4	
	Практическая работа № 17 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4/4	
	Практическая работа № 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4/4	
	Практическая работа № 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста	4/4	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2/0	
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида	2/0	
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2/0	

	в том числе практических работ:	18/18	
	Практическая работа № 20 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6/6	
	Практическая работа № 21 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	6/6	
	Практическая работа № 22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, заварных, воздушных пирожных	6/6	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1/0	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1/0	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1/0	
	в том числе практических работ:	12/12	
	Практическая работа № 23 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6/6	
	Практическая работа № 24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных слоеных и воздушных тортов	6/6	
Консультация		4	

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК 05.01, МДК 05.02	8	
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. 1	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5

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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 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 изделий 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	108	

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		
Практический экзамен по профессиональному модулю	6	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 Текст:- электронный

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска;	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска; -организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-оформлять результаты поиска; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный	безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; -соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; -подготавливает к работе,	

инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	

основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; -замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; -подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое	подготавливать продукты; -замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливает начинки, фарши; подготавливает отделочные полуфабрикаты; -прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; -проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; -проводит оформление хлебобулочных изделий; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдает выход при порционировании; -выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; -владеет профессиональной терминологией; -консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе	

тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; -проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать	хлебобулочных изделий и хлеба; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; -готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; -проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката; -готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	

потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; -готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдает выход при порционировании; -выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	

подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; основы проектной деятельности; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе;	производственной санитарии в организации питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; - использует последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - применяет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - устраняет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - применяет требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; - знает правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - применяет правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знает виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования	

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - использует способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знает условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - применяет правила оформления заявок на склад; - знает виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - знает ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - использует методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

изделий; -способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; ассортимент, -характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления хлебобулочных изделий и	- знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - применяет органолептические способы определения готовности; ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - использует методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - применяет органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - знает нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - использует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	

хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	- знает виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - применяет методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - знает требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - применяет правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; - использует базовый словарный запас на иностранном языке	

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке		
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	- владеет навыками подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - владеет навыками ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - владеет навыками подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Приложение 3.6
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК				
Индекс УП	ПМ	Вид практики	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	учебная практика	3	72
УП.02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	учебная практика	4	108
УП.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	учебная практика	5	108
УП.04	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	учебная практика	6	108
УП.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	учебная практика	6	108
			Всего учебной практики	504
ПП. 01	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	производственная практика	3	72

ПП.02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	производственная практика	4	108
ПП.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	производственная практика	5	108
ПП.04	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	производственная практика	6	108
ПП.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	производственная практика	6	108
Всего производственной практики				504

Приложение 3.7
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(УП.01)

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной практики
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики
2.2. Структура учебной практики
2.3. Содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации учебной практики
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

УП 01 Учебная практика	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по виду деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	Тема 1.3. Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тема 1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и	36	Углубленное изучение междисциплинарных курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС. Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 1.1. – ПК 1.4. по требованию работодателей: ИП

			полуфабрикатов из неё. Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.8. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Тема 1.9. Обработка субпродуктов из мяса, полуфабрикатов из субпродуктов. Тема 1.10. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов домашней птицы. Тема 1.11.		Нетреба.С.А

			Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	Рассредоточенная	2 курс/ 3 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП.01 Учебная практика				72
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и	Тема 1.1. Первичная обработка и форма нарезки овощей. Тема 1.2. Подготовка овощей к фаршированию и приготовление полуфабрикатов из них. Тема 1.3. Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тема 1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и	72

		грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 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,	полуфабрикатов из неё. Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Тема 1.8. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Тема 1.9. Обработка субпродуктов из мяса, полуфабрикатов из субпродуктов. Тема 1.10. Механическая	

		котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную	кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов домашней птицы. Тема 1.11. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	

		рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 1.1. Первичная обработка и форма нарезки овощей. Введение	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества овощей. Очистка картофеля ручным способом. Простая нарезка овощей. Сохранение очищенных овощей. 1. Обработка, виды нарезки и кулинарное использование клубнеплодов. 2. Обработка, виды нарезки и кулинарное использование корнеплодов, зелени. 3.Обработка, виды нарезки и кулинарное использование капустных, луковых, томатов.	
Тема 1.2 Подготовка овощей к фаршированию и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала	6
	1.Подготовка кабачков, перца для фарширования и приготовление полуфабриката. 2. Подготовка помидор, капусты для фарширования и приготовление полуфабриката.	
Тема 1.3 Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Оценка качества рыбы мороженой. Обработка рыбы с костным скелетом: минтая, горбуши, камбалы, щуки. Выделение филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистого филе. Подготовка щуки к фаршированию. 2. Обработка рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре) Расчет количества отходов и выход полуфабриката.	
1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Содержание учебного материала	6
	Обработка рыбы, выделение филе. Приготовление котлетной массы. Изготовление полуфабрикатов: котлеты рыбные, рулет рыбный, тельное. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации 1.Приготовление котлетной массы и приготовление из неё зразы. 2. Приготовление котлетной массы и приготовление из неё тефтели. 3. Приготовление котлетной массы и приготовление из неё тельное.	
Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины,	Содержание учебного материала	6
	1. Механическая кулинарная обработка говядины, приготовление крупнокусковых п/ф из говядины: лопаточная часть, толстый край, покромка. шея. 2. Механическая кулинарная обработка свинины, баранины, приготовление крупнокусковых п/ф из них: корейка, грудинка, шея.	

свинины, баранины.		
1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества мяса по органолептическим признакам. Зачистка и жиловка выделенного крупнокускового полуфабриката. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: антрекот, ромштекс, котлета натуральная (отбивная), эскалоп. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации. Приготовление: 1. Приготовление бифштекса, антрекота, лангета. 2. Шницель отбивной 3. Грудинка фаршировання 4.Духовая баранина, свинина	
1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание учебного материала	6
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: бефстроганов, поджарка, шашлык, гуляш. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации. Приготовление: 1.Бефстроганов 2. Поджарка. 3. Шашлык из говядины. 4. Шашлык по-кавказски 5.Рагу 6. Поджарка	
1.8. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание учебного материала	6
	Приготовление натуральной рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, люля-кебаб. Оценка качества полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы, подготовка дополнительных компонентов. Приготовление полуфабрикатов: биточки, шницель, тефтели, рулет. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка к хранению и реализации.	
1.9. Обработка субпродуктов из мяса, полуфабрикатов из субпродуктов.	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества и категории субпродуктов. Обработка субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из субпродуктов. Охлаждение, подготовка к реализации и хранению.	
1.10. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов домашней птицы.	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества поступившего сырья. Обработка полупотрошеной птицы. Освоение способов заправки тушек домашней птицы, дичи.	
1.11. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из н	Содержание учебного материала	6
	Обработка птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов: котлеты натуральные из филе, окорочка фаршированные, птица по-столичному. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы: рагу. Оценка качества полуфабрикатов, охлаждение, подготовка к хранению и реализации.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная «Лаборатория учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» оснащена в соответствии с требованиями ОП СПО.

Мастерская «учебный кухня» оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2024

2. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2024

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2024

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

5. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2024

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

4.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		

Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применяет условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

профессии		
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Знает: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	владеет современными средствами и устройствами информатизации; применяет порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; называет последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; использует регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов. виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; выполняет требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; определяет виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.	
Умеет: визуально проверять чистоту и исправность	осуществляет подготовку и проверять чистоту и исправность	экспертное наблюдение выполнения работ на

производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводят текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства. владеет техникой ухода за водоизмерительным оборудованием; осуществляет мытьё, чистку и умеет раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверяет поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	производит подготовку, уборку рабочего места; осуществляет подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обрабатывает традиционные виды	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

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.	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; производит расчеты с потребителями.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
Знает: 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.	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; называет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; определяет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	осуществляет подготовку рабочего места, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной

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.	приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; применяет правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; проводит процесс выбора, применения, комбинирования методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	практиках, оценка процесса, оценка результатов
Владеет навыками: 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	проводит подготовку, уборку рабочего места; производит подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; осуществляет обработку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
Знает: требования охраны труда,	перечисляет требования охраны труда,	экспертное наблюдение

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 рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них; называет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; определяет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: 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,	осуществляет подготовку рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; производит соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья; ведет процесс приготовления полуфабрикатов, обеспечивает условия, соблюдает сроки их хранения	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

соблюдать сроки их хранения		
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	осуществляет подготовку, уборку рабочего места; ведет процесс подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; производит обработку традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; производит расчеты с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
Знает: 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 птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; Способы сокращения	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них; определяет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; перечисляет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		
Уметь: 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.	осуществляет подготовку рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ведет процесс сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья; ведет процесс приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; приготовлении, порционировании	осуществляет подготовку, уборку рабочего места; ведет процесс подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; производит обработку традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

(комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	производит расчеты с потребителями.	

Приложение 3.8
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(УП.02)

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной практики
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики
2.2. Структура учебной практики
2.3. Содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации учебной практики
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

УП 02 Учебная практика	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Учебная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языках.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиодготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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 ассортимент
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по виду деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	Тема.2.1 Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение. Тема. 2.2 Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. Тема.2.3 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. Тема. 2.4 Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. Тема. 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема. 2.6 Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. Тема. 2.7 Приготовление	72	Углубленное изучение междисциплинарных курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 2.1. – ПК 2.8. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А

			блюд из котлетной рыбной массы. Тема. 2.8 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). Тема. 2.9 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). Тема. 2.10 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Тема. 2.11 Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика. Тема. 2.12. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 02	108	Рассредоточенная/концентрированная	2 курс/ 4 семестр	Дифференцированный зачет

3.3 Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 02. Учебная практика				108
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, цветной, белокочанной капусты, зеленого горошка в масле или молочном соуса. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (в масле или молочном соусе): припускание, приготовление молочного соуса, заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный с луком, капуста жареная и др. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление рагу из овощей: подготовка овощей, варка и обжаривание; приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, доведение до вкуса.	Тема 2. 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема. 2.2 Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение. Тема. 2.3 Приготовление молочных, холодных, сладких супов, супов-пюре. Оформление,	

		Приготовление тушеной капусты: подготовка капусты, тушение, пассерование овощей, определение готовности, добавление пассерованных кореньев, томата, лука, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз, рулета; разделка, обжаривание. Приготовление запеканки картофельной, морковной, капустной и пудинга морковного. Приготовление шницеля из капусты. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в шкафу, определение готовности. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варка каш разной консистенции, соблюдение соотношения круп и жидкости, режима варки, определение готовности. Органолептическая оценка качества каш. Варка вязких каш, заправка сырыми яйцами, разделка на полуфабрикаты, обжарка	отпуск, хранение. Тема. 2.4 Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. Тема. 2.5 Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. Тема. 2.6 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. Тема. 2.7. Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. Тема.2. 8. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных	

		котлет биточков, определение готовности. Органолептическая оценка качества, оформление к отпуску, подача. Приготовление запеканок из круп (рисовой запеканки со сладким соусом, крупеника со сметаной или маслом), определение готовности. Органолептическая оценка качества, подача. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности, органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с режимом тепловой обработки яиц и творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц: варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек", яичницы с ветчиной, зеленым луком и т.д. Приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление и отпуск. Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок, формование изделий, жарка, запекание.	изделий. Тема.2. 9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема. 2.10. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Тема.2.11. Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. Тема.2.12. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы. Тема.2.13. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). Тема.2.14. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). Тема.2.15. Приготовление блюд из	

		Органолептическая оценка качества блюд из творога, оформление и отпуск. Приготовление супов Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, зеленых, борща, борща с капустой. Приготовление рассольников, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, молочных, сладких супов. Приготовление заправочных супов, щей суточных, по-уральски, борщей московского, сибирского. Приготовление супов-пюре. Приготовление солянок, правила отпуска. Прозрачные супы, приготовление оттяжек. Гарниры к прозрачным супам. Приготовление национальных супов: окрошки, супа-харчо. Супы белорусской кухни, приготовление, отпуск. Приготовление гарниров, особенности отпуска. Работа со сборником рецептур. Условия и сроки хранения супов. Требования к качеству. Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности в соусном отделении. Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при	рубленой и котлетной массы. Тема.2.16. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика. Тема.2.17. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.	

		приготовлении **соусов.** Приготовление бульонов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Приготовление соусов красного, белого, молочного, сметанного, польского, сухарного, соуса маринада овощного с томатом. Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Органолептическая оценка качества соусов. Приготовление блюд из рыбы. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки рыбы. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр и плавников, промывка; приготовление полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы из рыбы. Порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы в емкостях. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление рыбы отварной; варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Приготовление жареной рыбы основным способом: подготовка полуфабриката,		

		укладка на противни, жарка, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка рыбы для запекания, подбор гарниров и соусов, последовательность укладки продуктов оформление, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: подготовка полуфабриката, укладка на противень, обжаривание, дожаривание до готовности в жарочном шкафу, отпуск. Органолептическая оценка качества рыбных горячих блюд, их оформление и отпуск. Блюда из мяса. Приготовление блюд из отварного мяса: подготовка мяса к варке, закладка, варка, добавление специй и соли, определение готовности, порционирование и отпуск. Приготовление блюд из жареного мяса: панировка мясных полуфабрикатов, жарение, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск. Приготовление блюд из тушеного мяса: гуляша. Приготовление блюд из котлетной массы: формование, панирование, жарка, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов для запекания, подбор гарниров и соусов последовательная укладка продуктов.		

		Приготовление отварных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи: подготовка птицы к тепловой обработке, варка, разруб на порции, подбор соусов и гарниров. Приготовление блюд из субпродуктов: варка, жарка, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества мясных горячих блюд, их оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур.		
			Всего по разделу	108

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 2.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема.2.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	

	6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.3. Приготовление молочных, холодных, сладких супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси 6. Приготовление холодных супов 7. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема.2.4. Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).	6

	6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, томатный, белый с рассолом и т.п.). 7. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 8. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 9. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 10. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни 11. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 12. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 16. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.5. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой	

	продукции	
Тема.2.6. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных и овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). 4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). 5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни 6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.7. Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). 4. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). 5. Оценивание качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции	

Тема.2.8. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 4.Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки (сырники, вареники ленивые, пудинг, запеканки, яйца вареные всмятку, “в мешочек”, омлеты,). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.10. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым	

	соусом и его производными). Варка на пару. 4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). 5.Приготовление блюд из тушеной рыбы. 6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.11. Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). 4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.12. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное,	

	фрикадельки, рулеты и т.п.). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.13. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). 4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.14. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). 4. Приготовление блюд из запеченного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).	

	5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.15. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). 4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема.2.16. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд	

	для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема.2.17. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птиц, дичи, кролика (цыпленок табака, гусь, утка фаршированные). 4. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная «Лаборатория учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» оснащена в соответствии с требованиями ОП СПО.

Мастерская «учебный кухня» оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2024

2. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2024

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 (25)

5. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2023 (20)

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022 (2)

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024 (2)

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу	организовывают работу коллектива и	экспертное наблюдение выполнения работ на

коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать:		

правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применяет условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Знает: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	владеет современными средствами и устройствами информатизации; применяет порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
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		
Знает: 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,	знает 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;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

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.	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
Умеет: 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	подготавливает рабочее место; выбирает и безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдает правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, осуществляет подготовку и применение пряностей и приправ; выбирает, применяет и комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учётом требований к безопасности готовой продукции.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Владеет навыками: 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.	владеет навыками подготовки и уборки рабочего места, выбора и подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; оценки качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки и складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчётов с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
Знает: правила выбора основных продуктов и дополнительных	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования. правила охлаждения,	сочетаемости, взаимозаменяемости; использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, классификацию, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; знает температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, и правила их безопасной эксплуатации; соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; применяет технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; применяет методы сервировки и подачи бульонов, отваров; знает температуру подачи бульонов, отваров, а также виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос и транспортирования; знает правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, а также правила разогревания охлаждённых и замороженных бульонов, отваров; соблюдает требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; знает правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента использования; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирает, применяет и комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушёные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон; использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводит до вкуса; порционирует, сервирует и оформляет	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

замачивать сушеные грибы. доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны отвары; разогревать бульоны и отвары.	бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров; охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные бульоны, отвары; разогревает бульоны и отвары.	
Владеет навыками: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.	владеет навыками подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
Знает:		

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного	применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; применяет температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; помнит виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, и правила их безопасной эксплуатации; применяет технику порционирования и варианты оформления супов для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи супов; помнит правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; применяет правила разогревания супов; применяет требования к безопасности хранения готовых супов; применяет правила и порядок расчёта с	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;	потребителями при отпуске на вынос, а также помнит об ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями.	
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять,	применяет подбор в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой; осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления супов; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку; готовит льезоны; закладывает продукты, подготавливает полуфабрикаты в определённой последовательности с учётом продолжительности их варки;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности	рационально использует продукты, полуфабрикаты; соблюдает температурный и временной режим варки супов; анализирует и изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определяет степень готовности супов; доводит супы до вкуса, до определённой консистенции; проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные супы; разогревает супы с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведёт расчёты с потребителем при отпуске на вынос, ведёт учёт реализованных супов; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; применяет профессиональную терминологию, в том числе на иностранном языке.	

пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
Владеет навыками: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	применяет технику приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента, в том числе региональные; рассчитывается с потребителями при отпуске продукции на вынос; консультирует потребителей при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; оценивает качество основных	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной

взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и	продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов по установленным критериям; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; применяет ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; помнит методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; оценивает с помощью органолептических методов степень готовности и качество отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; помнит ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; помнит классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, а также их кулинарное назначение; помнит температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; помнит виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, и правила их безопасной эксплуатации; помнит правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; применяет правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	практиках, оценка процесса, оценка результатов

производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов.	помнит требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; применяет нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; применяет технику порционирования и варианты подачи соусов; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска соусов на вынос; применяет методы сервировки и подачи соусов на стол; помнит способы оформления тарелки соусами и температуру подачи соусов.	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы,	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления соусов; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов, в соответствии с рецептурой; осуществляет их взаимозаменяемость	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные	в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использует продукты, полуфабрикаты; готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны; варит и организует хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учётом требований по безопасности; закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определённой последовательности с учётом продолжительности их варки; соблюдает температурный и временной режим варки соусов; определяет степень готовности соусов; выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определённой консистенции; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводит соусы до вкуса; проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для	

методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.	транспортирования; творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами.	
Владеет навыками: приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;	готовит соусные полуфабрикаты и соусы разнообразного ассортимента; обеспечивает их хранение в соответствии с требованиями безопасности; оформляет и подготавливает их к реализации	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Знать:		

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости	понимает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств овощей и грибов; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности и региональных особенностей; помнит методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств основного сырья; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;	оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности и региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; помнит правила разогревания; помнит правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при оплате наличными	

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	деньгами и при безналичной форме оплаты; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	
Уметь:		

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента У выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивает сушёные грибы; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и собственном соку; жарит сырые и предварительно отваренные; жарит на решётке гриля и плоской поверхности; фарширует, тушит, запекает; готовит овощные пюре; готовит начинки из грибов; определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;	инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учётом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивает в воде или молоке; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарит предварительно отваренные; готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш; готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывает в формы для запекания, запекает подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовит пюре из бобовых; определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; проверяет качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	

готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей,	соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведёт учёт реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; применяет профессиональную терминологию; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	

грибов, круп бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		
Владеет навыками: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и	применяет технологию приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации блюда и гарниры из овощей и грибов, круп,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и

грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; осуществляет расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	помнит правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки и правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; применяет органолептические способы определения готовности; помнит нормы и правила взаимозаменяемости;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске	применяет технику порционирования и варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; помнит правила охлаждения, замораживания, хранения и разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке; применяет технику общения, ориентированную на потребителя.	

на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варит в скорлупе и без, готовит на пару, жарит основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарит на	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из	плоской поверхности, во фритюре, фарширует, запекает; определяет степень готовности блюд из яиц; доводит до вкуса; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формует изделия из творога; жарит, варит на пару, запекает изделия из творога; жарит на плоской поверхности; жарит, запекает на гриле; определяет степень готовности блюд из творога; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливает продукты для пиццы; раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит в большом количестве жира; жарит после предварительного отваривания изделий из теста;	

творога; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из	разогревает в СВЧ готовые мучные изделия; определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводит до вкуса; проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учётом требований по безопасности готовой продукции; разогревает охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость.	

муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на		

вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость.		
Владеет навыками: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	применяет технологию приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из яиц, творога, сыра, муки; осуществляет расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,	помнит правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристики региональных видов сырья, продуктов; применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного 41 водного	инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности, региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,	

сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; помнит правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и правила заполнения этикеток; помнит правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	
Уметь: подбирать в соответствии с	подбирает в соответствии с	экспертное наблюдение

технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;	технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовит на пару; припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решётке гриля и плоской поверхности; фарширует, тушит, запекает с гарниром и без; варит креветки, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	бланширует и отваривает мясо крабов; припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарит кальмаров, креветок, мидий на решётке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично	

приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к	упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведёт расчёт с потребителями при отпуске на вынос, ведёт учёт реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет профессиональную терминологию; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	

безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
Владеет навыками: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	владеет навыками в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы.		
Знает: Правила выбора основных	помнит правила выбора основных	экспертное наблюдение

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при	продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристики региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; применяет методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств продуктов; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; помнит органолептические способы определения готовности; применяет ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности, региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд,	дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; применяет правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, а также правила разогревания охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.		
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи,	использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варит на пару изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи; припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решётке гриля и плоской поверхности; жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарит пластованные тушки птицы под прессом; жарит на шпажках, на вертеле, на огне, на гриле; тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками с гарниром и без; запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в	

кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнь, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланширует, отваривает мясные продукты; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревает блюда, кулинарные	

соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведёт расчёт с потребителем при отпуске на вынос, учитывает реализованные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	

разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
Владеет навыками: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведёт расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продукции с прилавка/раздачи.		

Приложение 3.9
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(УП.03)

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики
2.2. Структура учебной практики
2.3. Содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации учебной практики
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

УП 03 Учебная практика	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Учебная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языках.
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

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по виду деятельности: приготовление, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 03	108	Рассредоточенная/концентрированная	3 курс/ 5 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 03. Учебная практика				108
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бутербродов открытых: подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление салатов из сырых овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Хранение салатов из овощей. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление рыбных блюд и закусок. Приготовление сельди с гарниром: подготовка овощей, шинковка,	Тема 3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.2 Приготовление и оформление салатов из вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение. Требования к качеству. Тема 3.3 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.4 Приготовление и оформление винегретов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.5 Приготовление бутербродов открытых. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.6 Приготовление бутербродов сложных	

		заправка, доведение до вкуса, оформление и отпуск. Приготовление мясных блюд и закусок. подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок. Работа со сборником рецептур	(комбинированные). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.7 Приготовление и оформление бутербродов, закрытых (сандвичи). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.8 Приготовление и оформление бутербродов закусочных (канапе). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.9 Приготовление и оформление блюд и закусок из грибов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.10 Приготовление и оформление блюд и закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.11 Приготовление и оформление холодных блюд из мяса. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.12 Приготовление и оформление закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.13 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.14 Приготовление и	

			оформление салата - коктейля Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.15 Приготовление и оформление салата – коктейля. Требования к качеству, сроки хранения. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.16 Приготовление горячей закуски из птицы (жюльен). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.17 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Требования к качеству, сроки хранения.	
				Всего по разделу 108

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема 3.2 Приготовление и оформление салатов из вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение. Требования к качеству.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат мясной, салат «Столичный», салат картофельный с кальмарами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-	

	гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.3 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей (салат из белокочанной капусты, салат витаминный, салат «Весна»). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.4 Приготовление и оформление винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству винегретов. 3. Приготовление винегретов. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	

	5. Определение степени готовности винегретов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.5 Приготовление бутербродов открытых. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов (бутерброды с икрой, бутерброды с сыром, бутерброды с колбасой), применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.6 Приготовление бутербродов сложных (комбинированные). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

	6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.7 Приготовление и оформление бутербродов, закрытых (сандвичи). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.8 Приготовление и оформление бутербродов закусочных (канапе). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных	

	холодных блюд и закусок.	
Тема 3.9 Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.10 Приготовление и оформление блюд и закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок (яйца под майонезом с гарниром, яйцо фаршированное, яйца Фаберже, рулетики из яичных блинчиков с грибами.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных	

	блюд и закусок	
Тема 3.11 Приготовление и оформление холодных блюд из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.12 Приготовление и оформление закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (студень говяжий, ростбиф с гарниром, мясо заливное, паштет из печени). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом	

	требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.13 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.14 Приготовление и оформление салата - коктейля Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат – коктейль из апельсина и капусты, салат – коктейль из куриного филе и сыра). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом	

	требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.15 Приготовление и оформление салата – коктейля. Требования к качеству, сроки хранения. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат – коктейль из апельсина и капусты, салат – коктейль из куриного филе и сыра). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.16 Приготовление горячей закуски из птицы (жюльен). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и гастрономических продуктов 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы и гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом	

	требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.18 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Требования к качеству, сроки хранения.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная «Лаборатория учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» оснащена в соответствии с требованиями ОП СПО. Мастерская «учебный кухня» оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2023

2. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2023 (20)

3. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2022

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022 (2)

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024 (2)

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке		

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	соблюдает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организует работы по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает последовательность выполнения технологических операций, применяет современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; руководствуется регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), и нормативно-технической документацией, используемой при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; понимает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы	соблюдает требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; обеспечивает безопасное хранение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; соблюдает правила утилизации отходов; знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; использует оборудование, инвентарь, посуду, предназначенные для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; оформляет заявки на склад;	

хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад.		
Умеет: Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Владеть навыками: подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	подготавливает и убирает рабочее место повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирает, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к использованию обработанное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; знает методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов;	применяет органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; знает ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; знает классификацию, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; соблюдает температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; соблюдает требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; владеет техникой порционирования, знает варианты подачи соусов; знает методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами; соблюдает температуру подачи соусов; знает правила хранения готовых соусов; соблюдает требования к безопасности хранения готовых соусов;	

требования к безопасности хранения готовых соусов.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивает и настаивает растительные масла с пряностями; трёт хрен на тёрке и заливает кипятком; растирает горчичный порошок с пряным отваром; взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассерует овощи, томатные продукты маринада овощного; доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовит производные соуса майонез; корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований	выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользуется им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определяет степень готовности соусов; проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; хранит свежеприготовленные соусы с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами;	

к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.		
Владеет навыками: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	готовит, хранит холодные соусы и заправки, порционирует их на раздаче	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи салатов; применяет органолептические способы определения готовности;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;	знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, знает варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, температуру подачи салатов разнообразного ассортимента; знает правила хранения салатов разнообразного ассортимента; соблюдает требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; знает правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; знает правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

базовый словарный запас на иностранном языке.		
Умеет: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления салатов; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления салатов с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивает сушёную морскую капусту для набухания; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты; выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивает компоненты салата; смешивает различные ингредиенты салатов; заправляет салаты заправками; доводит салаты до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи салатов; хранит салаты с учётом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к	приготовления, творческого оформления и подготовки к	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом	

правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	на иностранном языке (знание);	
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь; готовит квашеную капусту; маринует овощи, репчатый лук, грибы; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждает готовые блюда из различных продуктов; фарширует куриные и перепелиные яйца; фарширует шляпки грибов; подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без; подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции; вырезает украшения из овощей, грибов; измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании;	

инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой	выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранит бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;	

продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и	

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом	дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том	

сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит рыбное желе; украшает и заливает рыбные продукты порциями; вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	

ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	

выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных	знает правила выбора основных	экспертное наблюдение

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; применяет органолептические способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке		
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимает кожу с отварного языка;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе; украшает и заливает мясные продукты порциями; вынимает готовое желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;	

птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией;	выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.10
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(УП.04)

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной практики
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики
2.2. Структура учебной практики
2.3. Содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации учебной практики
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

УП 04 Учебная практика	ПМ.04 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по виду деятельности: приготовление, приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- 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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление,	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 4.1. – ПК 4.5. по

			отпуск, хранение. Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.7 Приготовлениех олодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.8 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.		требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 04	108	Рассредоточенная	3 курс/ 6 семестр	Дифференцированный зачет

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 04. Учебная практика				108
ОК01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготавливать, проводить уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со	Тема 4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Тема 4.2 Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	

		стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; подготавливать, проводить уборку рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обрабатываемого сырья, приготовленных полуфабрикатов;	Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.7 Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.8 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.9 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление,	

			отпуск, хранение. Тема 4.10 Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы) Тема 4.12 Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.	
			Всего по разделу	108

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	6
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению 3.Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	
Тема 4.2 Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	

	безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбука, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	

	6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд	
Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6

	4. Приготовление, оформление различных кремовс учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.7 Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 3. Приготовление, оформление мороженного с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Хранение холодных блюд.	
Тема 4.8 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	

	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение горячих блюд.	
Тема 4.9 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение горячих блюд	
Тема 4.10 Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	

	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок – яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы)	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	

	требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.12 Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Приготовление напитков: хай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная «Лаборатория учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» оснащена в соответствии с требованиями ОП СПО.

Мастерская «учебный кухня» оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2023

2. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2022

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2022

5. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2023

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2022

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2022. – 336 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2023 – 160 с.

9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2022.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов

деятельности в том числе с использованием цифровых средств		
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	кредитные банковские продукты	
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		

Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет:		

описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
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		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организует работы на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки	напитков; использует последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; знает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; применяет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; знает правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; знает условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	

на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад		
Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты; проводит текущую уборку рабочего места повара согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых и травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря и инструментов; выбирает оборудование, производственный инвентарь,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других	инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; выбирает и подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения и подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество и безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает хранение продуктов в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты, своевременно оформляет заявку на склад;	

расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
Владеть навыками: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья,	перечисляет ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; описывает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; называет виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с	характеризует методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; указывает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; осознаёт правила общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке (в значении владения); демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	

потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.		
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	отбирает и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями; организует хранение продуктов и ингредиентов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов, согласно рецептуре; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; применяет региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирает, комбинирует и использует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; готовит сладкие соусы; хранит и использует готовые виды теста; нарезает, измельчает и протирает вручную и механическим способом фрукты и ягоды; варивает фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекает фрукты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливает желатин и агар-агар; готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые и ягодные самбуки; смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; использует и выпекает различные виды готового теста; определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд и десертов; доводит блюда до вкуса; подбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду и инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском или упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты и полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает продукцию на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске	

соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	изготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные сладкие блюда, десерты; ведёт расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		

Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования и варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;	различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовит сладкие соусы; хранит и использует готовые виды теста; нарезает, измельчает и протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарит фрукты основным способом и на гриле; проваривает на водяной бане, запекает и варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; использует и выпекает различные виды готового теста; определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводит блюда до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	

доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает продукцию на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;	

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие сладкие блюда, десерты; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи холодных напитков; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования и варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; усваивает правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; осваивает правила и технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; смешивает различные соки с другими ингредиентами; проваривает, настаивает плоды свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовит лимонады; готовит холодные алкогольные напитки; готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков; определяет степень готовности напитков;	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры,	доводит их до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления и безопасно его использует; соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском или упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных напитков; хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает напитки на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе холодных напитков;	

эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи горячих напитков; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования и варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; усваивает правила расчета с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с	подбирает в соответствии с	

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков;	технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; заваривает чай; варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовит кофе на песке; обжаривает зерна кофе; варит какао и горячий шоколад; готовит горячие алкогольные напитки; подготавливает пряности для напитков; определяет степень готовности напитков; доводит их до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления и безопасно его использует; соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском или упаковкой на вынос; порционирует, сервирует горячие	

определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих напитков; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает напитки на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе горячих напитков;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки; ведет расчеты с потребителями при	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и

ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.11
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(УП.05)

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной практики
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики
2.2. Структура учебной практики
2.3. Содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации учебной практики
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

УП 04 Учебная практика	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Учебная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по виду деятельности: приготовление, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; -ведения расчетов с потребителями

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 5.1. – ПК 5.5. по требованию работодателей: ИП

			реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5.2 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада) Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Тема 5.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста		Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 05	108	Рассредоточенная/концентрированная	3 курс/ 6 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 05. Учебная практика				108
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление сиропов, помады и кремов. Приготовление сиропов для пропитывания изделий: растворение сахара в воде, нагревание до кипения, удаление пены, охлаждение, добавление ароматических веществ, определение готовности. Приготовление сиропа инвертного. Приготовление помада основной и шоколадной. Приготовление желе из агара: подготовка агара, нагревание с водой или фруктовыми сиропами, добавлено сахара, снятие пени, процеживание, охлаждение, добавление кислоты и красителей. Приготовление крема сливочного: зачистка масла, загрузка во взбивальную машину масла, рафинадной пудры, сгущенного молока, ванильной пудры определение готовности. Приготовление крема сливочного нового: зачистка масла, взбивание в	Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5.2 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада) Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури,	

		машине, добавление охлажденного молочно-сахарного сиропа, ванильной пудры, коньяка или десертного вина, определение готовности. Приготовление крема белкового (заварного): взбивание охлажденных яичных белков во взбивальной машине, добавление 15-20% сахарного песка и взбивание, добавление тонкой струей горячего сиропа, ванильной пудры, определение готовности. Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Приготовление бисквитной крошки: протирка обрезков бисквита или черствого бисквита через сито для получения крошки; обжарка бисквитной кройки при периодическом перевешивании; определение окончания обжарки крошки, охлаждение ее. Работа со сборником рецептур. Приготовление дрожжевого безопарного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста, пирожков, школьных булочек и др.) с соблюдением рецептуры выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение. Приготовление изделий из сдобного пресного теста с	карамель, шоколад). Правила и варианты оформления Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Тема 5.6 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Тема 5.7 Приготовление изделий из сдобно пресного и пресного слоеного теста Тема 5.8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного и воздушного теста Тема 5.9	

		соблюдением технологии выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение. Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом). Приготовление изделий и полуфабрикатов из бисквитного теста с совладением технологии выпечки, определение готовности. Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из слоеного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение, органолептическая оценка качества. Приготовление пряничного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий из пряничного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, органолептическая оценка	Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Тема 5.10 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Тема 5.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста Тема 5.12 Приготовление бисквитных пирожных. Тема 5.13 Приготовление песочных и слоеных пирожных Тема 5.14 Приготовление заварных пирожных Тема 5.15 Приготовление бисквитных тортов Тема 5.16 Приготовление песочных тортов Тема 5.17 Приготовление слоеных и воздушно-ореховых тортов	

		качества Приготовление глазури и украшения из неё Приготовление желе и украшения из него Приготовление марципана и украшение из него Приготовление мастики и украшение из неё Приготовление и оформление бисквитных тортов: «Бисквитно - кремовый», «Подарочный», «Сказка», «Бисквитно - фруктовый». Приготовление и оформление слоёных пирожных: «Слойка» с яблочной начинкой, «Слойка» с кремом, «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой. Пирожное «Трубочка» с кремом, пирожное слойка, отделанная кремом Приготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных Приготовление и оформление крошковых пирожных Приготовление и оформление фруктовых тортов «Бисквитный с лимонным муссом», торт «Вдохновение», Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех», «Асалода» Приготовление и оформление фруктовых пирожных. Пирожное песочное сосливками и фруктами Приготовление и оформление лёгких обезжиренных пирожных:		

		«Иллюзия»		
			Всего по разделу	108

2.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		108
Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.2 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада)	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	

Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Содержание учебного материала	6
	1Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема, белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с	

	изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.6 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: ромовая баба. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 5.7 Приготовление изделий из сдобно пресного и пресного слоеного теста.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобного теста, дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком, слойки с кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 5.8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного и воздушного теста	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пряничного, песочного, воздушного теста; приготовление изделий: печенье воздушное «Меренги», макарони, пряники медовые, коврижка, печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.9 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». 6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком. 7. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.10 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка	

	со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление миндального теста и изделий из него; крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый». 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.12 Приготовление бисквитных пирожных.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Бисквитно-кремовое», «Штафетка». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.13 Приготовление песочных и слоеных пирожных	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	

	особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочных и слоеных пирожных 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.14 Приготовление заварных пирожных	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.15 Приготовление бисквитных тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок» 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.16 Приготовление песочных тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным	

	продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочных тортов 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.17 Приготовление слоеных и воздушно-ореховых тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление слоеных тортов 6. Приготовление воздушно – ореховых и комбинированных тортов 7. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Учебная «Лаборатория учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» оснащена в соответствии с требованиями ОП СПО.

Мастерская «учебный кухня» оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-14576-0

2. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7

4. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

5. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

3.2.3 Интернет-ресурсы

3.4.3 Интернет-ресурсы:

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 Текст:- электронный

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5 https://book.ru/book/951020 Текст: - электронный

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке		

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,	знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; описывает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; понимает организацию работ в кондитерском цехе; воспроизводит последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применяет регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осознаёт возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; соблюдает требования к личной гигиене персонала при подготовке	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных,	производственного инвентаря и производственной посуды; усваивает правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; знает правила утилизации отходов; классифицирует виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; идентифицирует виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; демонстрирует способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеризует условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; перечисляет ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; применяет правила оформления заявок на склад; различает виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;		
Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты; проводит текущую уборку и поддерживает порядок на рабочем месте кондитера согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и использует моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых и травмоопасных частей технологического оборудования;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	обеспечивает чистоту и безопасность кондитерских мешков; соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря и инструментов; подбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; выбирает, подготавливает и рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения и подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Владеет навыками: подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	подготавливает и убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает пищевые продукты и другие расходные материалы, обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Знать: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	знает ассортимент, товароведную характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; описывает виды, характеристику, назначение и правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеризует региональные виды сырья и продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; перечисляет методы приготовления	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос	отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; называет ассортимент, рецептуры и требования к качеству отделочных полуфабрикатов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; понимает требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; демонстрирует технику порционирования (комплектования) и складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; усваивает требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба, правила заполнения этикеток; применяет правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	

хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивает и измеряет продукты,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом	входящие в состав отделочных полуфабрикатов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранит и подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирает, применяет и комбинирует различные методы приготовления и подготовки отделочных полуфабрикатов; готовит желе; нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривает фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варит сахарный сироп для промочки изделий; варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; готовит жженый сахар; готовит посыпки; готовит помаду и глазури; готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводит до вкуса и требуемой консистенции; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	

фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по	проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты и полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организует хранение отделочных полуфабрикатов;	

безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
Владеет навыками: приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	готовит и подготавливает к использованию, хранит отделочные полуфабрикаты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета	распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба, правила заполнения этикеток; усваивает правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя; организует хранение, отпуск и упаковку на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	

с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливает продукты; замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки и фарши; подготавливает отделочные полуфабрикаты; прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводит оформление хлебобулочных изделий; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями;	

соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка

потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	отпуске продукции с прилавка или раздачи;	результатов
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий; распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его свойств; подготавливает продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки и отделочные полуфабрикаты; проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводит оформление мучных кондитерских изделий; выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество мучных	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с	кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;	

потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила	оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов; распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных пирожных и тортов, правила заполнения этикеток; усваивает правила и технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке		
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное,	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; подготавливает продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки, кремы и отделочные полуфабрикаты; проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовит и оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов;	

транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		
Владеет навыками: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты; готовит мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; хранит, отпускает и упаковывает на вынос мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.12
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.01)
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание производственной практики
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики
2.2. Структура производственной практики
2.3. Содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации производственной практики
3.5 Кадровое обеспечение процесса производственной практики
3 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов, учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПП 01 Производственная практика	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Производственная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

Цель производственной практики: закрепление практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей, учебной практики по виду деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	1.3. Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. 1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	36	Углубленное изучение междисциплинарных курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС. Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 1.1. – ПК 1.4. по требованию

			1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. 1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.		работодателей: ИП Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	72	Концентрированная	2 курс/ 3 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП.01 Производственная практика				72
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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	1.1. Первичная обработка и форма нарезки овощей. 1.2. Подготовка овощей к фарширование и приготовление полуфабрикатов из них. 1.3. Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление	

		перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 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. 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). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки	полуфабрикатов из рыбы. 1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. 1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. 1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. 1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. 1.8. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 1.9. Обработка субпродуктов из мяса, полуфабрикатов	

		(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.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество	из субпродуктов. 1.10. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов домашней птицы. 1.11. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	

		обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 1.1. Первичная обработка и форма нарезки овощей. Введение	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества овощей. Очистка картофеля ручным способом. Простая нарезка овощей. Сохранение очищенных овощей. 1. Обработка, виды нарезки и кулинарное использование клубнеплодов. 2. Обработка, виды нарезки и кулинарное использование корнеплодов, зелени. 3.Обработка, виды нарезки и кулинарное использование капустных, луковых, томатов.	
Тема 1.2 Подготовка овощей к фаршированию и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала	6
	1.Подготовка кабачков, перца для фарширования и приготовление полуфабриката. 2. Подготовка помидор, капусты для фарширования и приготовление полуфабриката.	
Тема 1.3 Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Оценка качества рыбы мороженой. Обработка рыбы с костным скелетом: минтая, горбуши, камбалы, щуки. Выделение филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистого филе. Подготовка щуки к фаршированию. 2. Обработка рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре) Расчет количества отходов и выход полуфабриката.	
1.4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Содержание учебного материала	6
	Обработка рыбы, выделение филе. Приготовление котлетной массы. Изготовление полуфабрикатов: котлеты рыбные, рулет рыбный, тельное. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации 1.Приготовление котлетной массы и приготовление из неё зразы. 2. Приготовление котлетной массы и приготовление из неё тефтели.	

	3. Приготовление котлетной массы и приготовление из неё тельное.	
Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Содержание учебного материала	6
	1. Механическая кулинарная обработка говядины, приготовление крупнокусковых п/ф из говядины: лопаточная часть, толстый край, покромка. шея. 2. Механическая кулинарная обработка свинины, баранины, приготовление крупнокусковых п/ф из них: корейка, грудинка, шея.	
Тема 1.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества мяса по органолептическим признакам. Зачистка и жиловка выделенного крупнокускового полуфабриката. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: антрекот, ромштекс, котлета натуральная (отбивная), эскалоп. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации. Приготовление: 1. Приготовление бифштекса, антрекота, лангета. 2. Шницель отбивной 3. Грудинка фаршированння 4.Духовая баранина, свинина	
Тема 1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание учебного материала	6
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: бефстроганов, поджарка, шашлык, гуляш. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и реализации. Приготовление: 1.Бефстроганов 2. Поджарка. 3. Шашлык из говядины. 4.Шашлык по-кавказски 5.Рагу 6.Поджарка	
Тема 1.8. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание учебного материала	6
	Приготовление натуральной рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, люля-кебаб. Оценка качества полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы, подготовка дополнительных компонентов. Приготовление полуфабрикатов: биточки, шницель, тефтели, рулет. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка к хранению и реализации.	
Тема 1.9. Обработка субпродуктов из мяса,	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества и категории субпродуктов. Обработка субпродуктов. Приготовление	

полуфабрикатов из субпродуктов.	порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из субпродуктов. Охлаждение, подготовка к реализации и хранению.	
Тема 1.10. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов домашней птицы.	Содержание учебного материала	6
	Оценка качества поступившего сырья. Обработка полупотрошеной птицы. Освоение способов заправки тушек домашней птицы, дичи.	
Тема 1.11. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из н	Содержание учебного материала	6
	Обработка птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов: котлеты натуральные из филе, окорочка фаршированные, птица по-столичному. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы: рагу. Оценка качества полуфабрикатов, охлаждение, подготовка к хранению и реализации.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики непосредственно на предприятиях и в организациях общественного питания, включая обслуживание покупателей, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организацией, принимающей обучающихся на производственную практику.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2024

2. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2023

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2024

5. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2023

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2024

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2021

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

4.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика может проводиться в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки, и проводится концентрировано.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. На предприятии (в организации общественного питания) закрепляется наставник из числа квалифицированных работников, который непосредственно сопровождает обучающегося на рабочем месте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на производственных практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение;	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на пролизводственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план;	экспертное наблюдение выполнения работ производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках	определяет направления ресурсосбережения в рамках	экспертное наблюдение выполнения работ на

профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности по профессии	производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применяет условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Знает: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	владеет современными средствами и устройствами информатизации; применяет порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

Умеет: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; называет последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; использует регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; выполняет требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов. виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды	хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; определяет виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.	
Умеет: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и	осуществляет подготовку и проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводят текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства. владеет техникой ухода за водоизмерительным оборудованием; осуществляет мытьё, чистку и умеет раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверяет поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	
Владеет навыками: 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.	производит подготовку, уборку рабочего места; осуществляет подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; производит расчеты с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка

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.	технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; называет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; определяет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	процесса, оценка результатов
Умеет: 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.	осуществляет подготовку рабочего места, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; применяет правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; проводит процесс выбора, применения, комбинирования методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места;	проводит подготовку, уборку рабочего места;	экспертное наблюдение выполнения работ на

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	производит подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; осуществляет обработку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
Знает: 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 рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них; называет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; определяет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	осуществляет подготовку рабочее место, выбирает, безопасно	экспертное наблюдение выполнения работ на

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	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; производит соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья; ведет процесс приготовления полуфабрикатов, обеспечивает условия, соблюдает сроки их хранения	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	осуществляет подготовку, уборку рабочего места; ведет процесс подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; производит обработку традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; производит расчеты с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		

Знает: 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 птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; перечисляет требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них; определяет рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; перечисляет способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Уметь: 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,	осуществляет подготовку рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ведет процесс сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья; ведет процесс приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

соблюдать сроки их хранения.		
Владеет навыками: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	осуществляет подготовку, уборку рабочего места; ведет процесс подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; производит обработку традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; ведет процесс приготовления, порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; производит расчеты с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.13
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.02)
ПМ 02.ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание производственной практики
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики
2.2. Структура производственной практики
2.3. Содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации производственной практики
3.6 Кадровое обеспечение процесса производственной практики
4 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов, учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПП 02 Производственная практика	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Производственная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиодготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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 ассортимент
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы.

Цель производственной практики: закрепление практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей, учебной практики по виду деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	Тема 2.2 Приготовление бульонов и отваров,	72	Углубленное изучение междисциплинарных

			заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 2.4 Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. Тема 2.6 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. Тема 2.7 Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема 2.11 Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. Тема 2.12 Приготовление блюд из котлетной рыбной массы. Тема 2.13 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). Тема 2.14 Приготовление		курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС. Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 2.1. – ПК 2.8. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А

			основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). Тема 2.15 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Тема 2.17 Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 02	72	Концентрированная	2 курс/ 4 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП.02 Производственная практика				108
ОК. 01 ОК. 02 ОК. 03 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 06 ОК. 07 ОК. 08 ОК. 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, цветной, белокочанной капусты, зеленого горошка в масле или молочном соуса. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (в масле или молочном соусе): припускание, приготовление молочного соуса, заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный с луком, капуста жареная и др. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление рагу из овощей: подготовка овощей, варка и обжаривание; приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, доведение до вкуса. Приготовление тушеной капусты: подготовка капусты, тушение, пассерование овощей, определение готовности, добавление пассерованных кореньев, томата, лука, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз, рулета; разделка, обжаривание.	Тема 2.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 2.2 Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 2.3 Приготовление молочных, холодных, сладких супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. Тема 2.4 Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. Тема 2.5 Приготовление блюд и гарниров	

		Приготовление запеканки картофельной, морковной, капустной и пудинга морковного. Приготовление шницеля из капусты. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в шкафу, определение готовности. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варка каш разной консистенции, соблюдение соотношения круп и жидкости, режима варки, определение готовности. Органолептическая оценка качества каш. Варка вязких каш, заправка сырыми яйцами, разделка на полуфабрикаты, обжарка котлет биточков, определение готовности. Органолептическая оценка качества, оформление к отпуску, подача. Приготовление запеканок из круп (рисовой запеканки со сладким соусом, крупеника со сметаной или маслом), определение готовности. Органолептическая оценка качества, подача. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение	из отварных, на пару, припущенных овощей. Тема 2.6 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. Тема 2.7 Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. Тема 2.8 Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема 2.10 Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Тема 2.11 Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. Тема 2.12 Приготовление	

		продуктов, доведение до вкуса и готовности, органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с режимом тепловой обработки яиц и творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц: варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек", яичницы с ветчиной, зеленым луком и т.д. Приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление и отпуск. Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок, формование изделий, жарка, запекание. Органолептическая оценка качества блюд из творога, оформление и отпуск. Приготовление супов Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, зеленых, борща, борща с капустой. Приготовление рассольников, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, молочных, сладких супов. Приготовление заправочных супов, щей суточных, по-уральски, борщей московского, сибирского.	блюд из котлетной рыбной массы. Тема 2.13 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное , жареное мясо). Тема 2.14 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). Тема 2.15 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Тема 2.16 .Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика. Тема 2.17 Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.	

		Приготовление супов-пюре. Приготовление солянок, правила отпуска. Прозрачные супы, приготовление оттяжек. Гарниры к прозрачным супам. Приготовление национальных супов: окрошки, супа-харчо. Супы белорусской кухни, приготовление, отпуск. Приготовление гарниров, особенности отпуска. Работа со сборником рецептур. Условия и сроки хранения супов. Требования к качеству. Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности в соусном отделении. Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов. Приготовление бульонов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Приготовление соусов красного, белого, молочного, сметанного, польского, сухарного, соуса маринада овощного с томатом. Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Органолептическая оценка качества соусов. Приготовление блюд из рыбы. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки рыбы. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр и плавников,		

		промывка; приготовление полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы из рыбы. Порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы в емкостях. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление рыбы отварной; варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Приготовление жареной рыбы основным способом: подготовка полуфабриката, укладка на противни, жарка, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка рыбы для запекания, подбор гарниров и соусов, последовательность укладки продуктов оформление, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: подготовка полуфабриката, укладка на противень, обжаривание, дожаривание до готовности в жарочном шкафу, отпуск. Органолептическая оценка качества рыбных горячих блюд, их оформление и отпуск.		

		Блюда из мяса. Приготовление блюд из отварного мяса: подготовка мяса к варке, закладка, варка, добавление специй и соли, определение готовности, порционирование и отпуск. Приготовление блюд из жареного мяса: панировка мясных полуфабрикатов, жарение, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск. Приготовление блюд из тушеного мяса: гуляша. Приготовление блюд из котлетной массы: формование, панирование, жарка, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов для запекания, подбор гарниров и соусов последовательная укладка продуктов. Приготовление отварных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи: подготовка птицы к тепловой обработке, варка, разруб на порции, подбор соусов и гарниров. Приготовление блюд из субпродуктов: варка, жарка, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества мясных горячих блюд, их оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур.		
			Всего по разделу	108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 2.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема 2.2 Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	

	9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3 Приготовление молочных, холодных, сладких супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси 6. Приготовление холодных супов 7. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.4 Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, томатный, белый с рассолом и т.п.). 7. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 8. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 9. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 10. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси	

	и т.п.). Соусы региональной кухни 11. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 12. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 16. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.5 Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.6 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных и овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). 4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). 5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни 6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	

	требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.7 Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). 4. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). 5. Оценивание качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 2.8 Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра,	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

муки разнообразного ассортимента	2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 4.Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки (сырники,вареники ленивые, пудинг, запеканки,яйца вареные всмятку, “в мешочек”, омлеты,). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.10 Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. 4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). 5.Приготовление блюд из тушеной рыбы. 6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.11 Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). 4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.	

	5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.12 Приготовление блюд из котлетной рыбной массы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.13 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). 4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	

	8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.14 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). 4. Приготовление блюд из запеченного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.15 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). 4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	

	10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.16 Приготовлени е блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.17 Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птиц, дичи, кролика (цыпленок табака, гусь, утка фаршированные). 4. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики непосредственно на предприятиях и в организациях общественного питания, включая обслуживание покупателей, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организацией, принимающей обучающихся на производственную практику.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- разработанную и согласованную с организацией программу, содержание и планируемые результаты производственной практики
- индивидуальные задания
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-6-е изд.., стер. – М.: Академия, 2024

2. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. Пособие для СПО/Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2024

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2024

5. Шабурова Г.В. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев: под общ. ред. А.А. Курочкина. – 2-е изд., испр. И доп. – М: Юрайт, 2024

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2022

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2022

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика может проводиться в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки, проводится концентрировано.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. На предприятии (в организации общественного питания) закрепляется наставник из числа квалифицированных работников, который непосредственно сопровождает обучающегося на рабочем месте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет:		

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды;	организовывают работу коллектива и команды;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике,

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической	определяет правила экологической	экспертное наблюдение

безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применяет условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Знает: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	владеет современными средствами и устройствами информатизации; применяет порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
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		
Знает: 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,	знает 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	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

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.	потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
Умеет: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	подготавливает рабочее место; выбирает и безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдает правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, осуществляет подготовку и применение пряностей и приправ; выбирает, применяет и комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учётом требований к безопасности готовой продукции.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Владеет навыками: 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.	владеет навыками подготовки и уборки рабочего места, выбора и подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; оценки качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки и складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчётов с потребителями.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
Знает: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и

сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования. правила охлаждения, замораживания и хранения	использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, классификацию, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; знает температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, и правила их безопасной эксплуатации; соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; применяет технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; применяет методы сервировки и подачи бульонов, отваров; знает температуру подачи бульонов, отваров, а также виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос и транспортирования; знает правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, а также правила разогревания охлаждённых и замороженных бульонов, отваров; соблюдает требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; знает правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи; замачивать сушеные грибы.	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента использования; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирает, применяет и комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушёные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон; использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводит до вкуса; порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны отвары; разогревать бульоны и отвары.	блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров; охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные бульоны, отвары; разогревает бульоны и отвары.	
Владеет навыками: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.	владеет навыками подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
Знает: правила выбора основных	применяет правила выбора основных	экспертное наблюдение

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе	продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; применяет температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; помнит виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, и правила их безопасной эксплуатации; применяет технику порционирования и варианты оформления супов для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи супов; помнит правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; применяет правила разогревания супов; применяет требования к безопасности хранения готовых супов; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос,	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;	а также помнит об ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями.	
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы	применяет подбор в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой; осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления супов; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку; готовит льезоны; закладывает продукты, подготавливает полуфабрикаты в определённой последовательности с учётом продолжительности их варки; рационально использует продукты,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	полуфабрикаты; соблюдает температурный и временной режим варки супов; анализирует и изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определяет степень готовности супов; доводит супы до вкуса, до определённой консистенции; проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные супы; разогревает супы с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведёт расчёты с потребителем при отпуске на вынос, ведёт учёт реализованных супов; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; применяет профессиональную терминологию, в том числе на иностранном языке.	

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
Владеет навыками: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	применяет технику приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента, в том числе региональные; рассчитывается с потребителями при отпуске продукции на вынос; консультирует потребителей при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; оценивает качество основных продуктов и дополнительных	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного	ингредиентов для соусов по установленным критериям; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; применяет ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; помнит методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; оценивает с помощью органолептических методов степень готовности и качество отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; помнит ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; помнит классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, а также их кулинарное назначение; помнит температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; помнит виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, и правила их безопасной эксплуатации; помнит правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; применяет правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; помнит требования к безопасности	процесса, оценка результатов

инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов.	хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; применяет нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; применяет технику порционирования и варианты подачи соусов; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска соусов на вынос; применяет методы сервировки и подачи соусов на стол; помнит способы оформления тарелки соусами и температуру подачи соусов.	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления соусов; выбирает и подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов, в соответствии с рецептурой; осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления	особенностями заказа, сезонностью; рационально использует продукты, полуфабрикаты; готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны; варит и организует хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учётом требований по безопасности; закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определённой последовательности с учётом продолжительности их варки; соблюдает температурный и временной режим варки соусов; определяет степень готовности соусов; выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определённой консистенции; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводит соусы до вкуса; проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования;	

основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.	творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами.	
Владеет навыками: приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;	готовит соусные полуфабрикаты и соусы разнообразного ассортимента; обеспечивает их хранение в соответствии с требованиями безопасности; оформляет и подготавливает их к реализации	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных	понимает правила выбора основных	экспертное наблюдение

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и	продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств овощей и грибов; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности и региональных особенностей; помнит методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств основного сырья; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря,	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды	инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности и региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; помнит правила разогревания; помнит правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме	

для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	оплаты; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	
Уметь: подбирать в соответствии с	подбирает в соответствии с	экспертное наблюдение

технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента У выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку;	технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивает сушёные грибы; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и собственном соку; жарит сырые и предварительно отваренные; жарит на решётке гриля и плоской поверхности; фарширует, тушит, запекает; готовит овощные пюре; готовит начинки из грибов; определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в	способом приготовления; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учётом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивает в воде или молоке; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарит предварительно отваренные; готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш; готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывает в формы для запекания, запекает подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовит пюре из бобовых; определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; проверяет качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при	

сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых,	порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведёт учёт реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; применяет профессиональную терминологию; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	

макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		
Владеет навыками: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых,	применяет технологию приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной

макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; осуществляет расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,	помнит правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки и правила их выбора с учётом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; применяет органолептические способы определения готовности; помнит нормы и правила взаимозаменяемости; применяет технику порционирования	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	и варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; помнит правила охлаждения, замораживания, хранения и разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке; применяет технику общения, ориентированную на потребителя.	

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих	подбирает в соответствии с технологическими требованиями; оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варит в скорлупе и без, готовит на пару, жарит основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарит на плоской поверхности, во фритюре,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога;	фарширует, запекает; определяет степень готовности блюд из яиц; доводит до вкуса; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формует изделия из творога; жарит, варит на пару, запекает изделия из творога; жарит на плоской поверхности; жарит, запекает на гриле; определяет степень готовности блюд из творога; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учётом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливает продукты для пиццы; раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит в большом количестве жира; жарит после предварительного отваривания изделий из теста; разогревает в СВЧ готовые мучные	

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;	изделия; определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводит до вкуса; проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учётом требований по безопасности готовой продукции; разогревает охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость.	

проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для		

транспортирования; рассчитывать стоимость.		
Владеет навыками: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	применяет технологию приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из яиц, творога, сыра, муки; осуществляет расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом	помнит правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристики региональных видов сырья, продуктов; применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; помнит методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного 41 водного сырья разнообразного	помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические способы определения готовности; помнит ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности, региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	

ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	нерыбного водного сырья; помнит правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и правила заполнения этикеток; помнит правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими	подбирает в соответствии с технологическими требованиями;	экспертное наблюдение выполнения работ на

требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару;	оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовит на пару; припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решётке гриля и плоской поверхности; фаршрует, тушит, запекает с гарниром и без; варит креветки, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланширует и отваривает мясо крабов;	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарит кальмаров, креветок, мидий на решётке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для	

проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой	транспортирования; рассчитывает стоимость; ведёт расчёт с потребителями при отпуске на вынос, ведёт учёт реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет профессиональную терминологию; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	

продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
Владеет навыками: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	владеет навыками в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы.		
Знает: Правила выбора основных продуктов и	помнит правила выбора основных продуктов и дополнительных	экспертное наблюдение выполнения работ на

дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих	ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; помнит виды и характеристики региональных видов сырья, продуктов; помнит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; применяет методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств продуктов; помнит виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; помнит ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; помнит органолептические способы определения готовности; применяет ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, и их сочетаемость с основными продуктами; применяет нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учётом сезонности, региональных особенностей; применяет технику порционирования и варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий,	ассортимента для подачи; помнит виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; применяет методы сервировки и подачи, помнит температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; применяет правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, а также правила разогревания охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; помнит требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; помнит правила поведения и степень ответственности за правильность расчётов с потребителями; применяет правила и технику общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке.	

закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.		
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить	для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варит на пару изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи; припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решётке гриля и плоской поверхности; жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарит пластованные тушки птицы под прессом; жарит на шпажках, на вертеле, на огне, на гриле; тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками с гарниром и без; запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной	

порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнь, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланширует, отваривает мясные продукты; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных	

приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда,	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведёт расчёт с потребителем при отпуске на вынос, учитывает реализованные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	

кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
Владеет навыками: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведёт расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

прилавка/раздачи.		

Приложение 3.14
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.03)
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики
2.2. Структура производственной практики
2.3. Содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации производственной практики
3.7 Кадровое обеспечение процесса производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов, учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

ПП 03 Производственная практика	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Производственная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять

	знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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

Цель производственной практики: закрепление практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей, учебной практики по виду деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 03	108	Концентрированная	3 курс/ 5 семестр	Дифференцированный зачет

2.2 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 03. Производственная практика				108
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бутербродов открытых: подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление салатов из сырых овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Хранение салатов из овощей. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление рыбных блюд и закусок. Приготовление сельди с	Тема 3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.2 Приготовление и оформление салатов из вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение. Требования к качеству. Тема 3.3 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.4 Приготовление и оформление винегретов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.5 Приготовление бутербродов открытых.	

		гарниром: подготовка овощей, шинковка, заправка, доведение до вкуса, оформление и отпуск. Приготовление мясных блюд и закусок. подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок. Работа со сборником рецептур	Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.6 Приготовление бутербродов сложных (комбинированные). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.7 Приготовление и оформление бутербродов, закрытых (сандвичи). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.8 Приготовление и оформление бутербродов закусочных (канапе). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.9 Приготовление и оформление блюд и закусок из грибов. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.10 Приготовление и оформление блюд и закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.11 Приготовление и оформление холодных блюд из мяса. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.12 Приготовление и оформление закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.13 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из	

			рыбы. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.14 Приготовление и оформление салата - коктейля Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.15 Приготовление и оформление салата – коктейля. Требования к качеству, сроки хранения. Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.16 Приготовление горячей закуски из птицы (жюльен). Оформление, отпуск, хранение. Тема 3.17 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Требования к качеству, сроки хранения.	
				Всего по разделу 108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема 3.2 Приготовление и оформление салатов из вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение. Требования к качеству.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат мясной, салат «Столичный», салат картофельный с кальмарами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-	

	гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.3 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей (салат из белокочанной капусты, салат витаминный, салат «Весна»). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.4 Приготовление и оформление винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству винегретов. 3. Приготовление винегретов. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	

	5. Определение степени готовности винегретов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.5 Приготовление бутербродов открытых. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов (бутерброды с икрой, бутерброды с сыром, бутерброды с колбасой), применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.6 Приготовление бутербродов сложных (комбинированные). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

	6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.7 Приготовление и оформление бутербродов, закрытых (сандвичи). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.8 Приготовление и оформление бутербродов закусочных (канапе). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных	

	холодных блюд и закусок.	
Тема 3.9 Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.10 Приготовление и оформление блюд и закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок (яйца под майонезом с гарниром, яйцо фаршированное, яйца Фаберже, рулетики из яичных блинчиков с грибами.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных	

	блюд и закусок	
Тема 3.11 Приготовление и оформление холодных блюд из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.12 Приготовление и оформление закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (студень говяжий, ростбиф с гарниром, мясо заливное, паштет из печени). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных	

	холодных блюд и закусок	
Тема 3.13 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.14 Приготовление и оформление салата - коктейля Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат – коктейль из апельсина и капусты, салат – коктейль из куриного филе и сыра). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.15 Приготовление и	Содержание учебного материала	6

оформление салата – коктейля. Требования к качеству, сроки хранения. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей (салат – коктейль из апельсина и капусты, салат – коктейль из куриного филе и сыра). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 3.16 Приготовление горячей закуски из птицы (жюльен). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и гастрономических продуктов 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы и гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 3.17 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Требования к качеству,	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями.	

сроки хранения.	4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики непосредственно на предприятиях и в организациях общественного питания, включая обслуживание покупателей, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организацией, принимающей обучающихся на производственную практику.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6 - https://book.ru/book/956675 – Текст электронный

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2 https://book.ru/book/951556 – Текст электронный

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7 https://book.ru/book/956703 – Текст электронный

4.Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 – Текст электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательная организация в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организация и руководство производственной практикой осуществляется руководителями практики от образовательной организации и руководителем практики от профильной организации (столовая, кафе, ресторан и др.). Руководители совместно решают вопросы планирования, подготовки и проведения производственной практики обучающихся, контролируют ход выполнения программы производственной практики и оценивают качество усвоения обучающихся предусмотренных программой профессиональных и общих компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применять средства информационных	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке		

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	соблюдает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организует работы по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает последовательность выполнения технологических операций, применяет современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; руководствуется регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), и нормативно-технической документацией, используемой при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; понимает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы	соблюдает требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; обеспечивает безопасное хранение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; соблюдает правила утилизации отходов; знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; использует оборудование, инвентарь, посуду, предназначенные для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; оформляет заявки на склад;	

хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад.		
Умеет: Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Владеть навыками: подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	подготавливает и убирает рабочее место повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирает, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к использованию обработанное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; знает методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов;	применяет органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; знает ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; знает классификацию, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; соблюдает температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; соблюдает требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; владеет техникой порционирования, знает варианты подачи соусов; знает методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами; соблюдает температуру подачи соусов; знает правила хранения готовых соусов; соблюдает требования к безопасности хранения готовых соусов;	

требования к безопасности хранения готовых соусов.		
Умеет: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивает и настаивает растительные масла с пряностями; трёт хрен на тёрке и заливает кипятком; растирает горчичный порошок с пряным отваром; взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассерует овощи, томатные продукты маринада овощного; доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовит производные соуса майонез; корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований	выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользуется им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определяет степень готовности соусов; проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; хранит свежеприготовленные соусы с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами;	

к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.		
Владеет навыками: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	готовит, хранит холодные соусы и заправки, порционирует их на раздаче	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи салатов; применяет органолептические способы определения готовности;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;	знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, знает варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, температуру подачи салатов разнообразного ассортимента; знает правила хранения салатов разнообразного ассортимента; соблюдает требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; знает правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; знает правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

базовый словарный запас на иностранном языке.		
Умеет: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления салатов; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления салатов с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивает сушёную морскую капусту для набухания; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты; выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивает компоненты салата; смешивает различные ингредиенты салатов; заправляет салаты заправками; доводит салаты до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи салатов; хранит салаты с учётом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к	приготовления, творческого оформления и подготовки к	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом	

правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	на иностранном языке (знание);	
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь; готовит квашеную капусту; маринует овощи, репчатый лук, грибы; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждает готовые блюда из различных продуктов; фарширует куриные и перепелиные яйца; фарширует шляпки грибов; подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без; подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции; вырезает украшения из овощей, грибов; измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании;	

инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой	выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранит бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;	

продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и	

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом	дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; применяет органолептические способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том	

сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит рыбное желе; украшает и заливает рыбные продукты порциями; вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	

ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	

выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
Знать: Правила выбора основных	знает правила выбора основных	экспертное наблюдение

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; знает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; знает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; знает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; знает методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; знает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; применяет органолептические способы определения готовности; знает ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; знает нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; владеет техникой порционирования, применяет варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; знает виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает методы сервировки и подачи, соблюдает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; соблюдает правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; соблюдает требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; применяет правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; применяет правила, технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке		
Уметь: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимает кожу с отварного языка;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе; украшает и заливает мясные продукты порциями; вынимает готовое желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;	

птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией;	выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.15
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.04)
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание производственной практики
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики
2.2. Структура производственной практики
2.3. Содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации производственной практики
3.8 Кадровое обеспечение процесса производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов, учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

ПП 04 Учебная практика	ПМ.04 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Производственная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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

Цель производственной практики: закрепление практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей, учебной практики по виду деятельности: приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	36	Углубленное изучение междисциплинарных курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС. Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 4.1. – ПК 4.5 по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 04	108	Концентрированная	3 курс/ 6 семестр	Дифференцированный зачет

2.3 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 04. Производственная практика				108
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать, проводить уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование производственный	Тема 4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Тема 4.2 Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.7 Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.8 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление,	

		инвентарь, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки 7) Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 8) Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; 9) Подготавливать, проводить уборку рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; 10)Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обрабатываемого сырья, приготовленных полуфабрикатов;	отпуск, хранение. Тема 4.9 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.10 Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Тема 4.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы) Тема 4.12 Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.	
			Всего по разделу	108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Тема 4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	6
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению 3.Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	
Тема 4.2 Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода	

	порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.3 Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.4 Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбука, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	

	5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд	
Тема 4.5 Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.6 Приготовление желированных сладких блюд – кремы, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	

	особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различных кремовс учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.7 Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 3. Приготовление, оформление мороженного с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Хранение холодных блюд.	
Тема 4.8 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких	

	блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение горячих блюд.	
Тема 4.9 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение горячих блюд	
Тема 4.10 Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск,	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	

хранение.	2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок – яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы)	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом	

	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
Тема 4.12 Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.	Содержание учебного материала	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Приготовление напитков: хай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценивание качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики непосредственно на предприятиях и в организациях общественного питания, включая обслуживание покупателей, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организацией, принимающей обучающихся на производственную практику.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6 - https://book.ru/book/956675 – Текст электронный

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2 https://book.ru/book/951556 – Текст электронный

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7 https://book.ru/book/956703 – Текст электронный

4.Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 – Текст электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливают образовательная организация в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организация и руководство производственной практикой осуществляется руководителями практики от образовательной организации и руководителем практики от профильной организации (столовая, кафе, ресторан и др.). Руководители совместно решают вопросы планирования, подготовки и проведения производственной практики обучающихся, контролируют ход выполнения программы производственной практики и оценивают качество усвоения обучающихся предусмотренных программой профессиональных и общих компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия;	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска,	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию;	экспертное наблюдение выполнения работ учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов

профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на учебной практике, оценка процесса, оценка результатов
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		
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и	знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организует работы на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; использует последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; знает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	производственного инвентаря и кухонной посуды; применяет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; знает правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; применяет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; знает условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	

Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,	выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты; проводит текущую уборку рабочего места повара согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых и травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря и инструментов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; выбирает и подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	упаковки, хранения и подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество и безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает хранение продуктов в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты, своевременно оформляет заявку на склад;	

Владеть навыками: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	перечисляет ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; описывает критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; называет виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; указывает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных сладких блюд,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	десертов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; осознаёт правила общения с потребителями; применяет базовый словарный запас на иностранном языке (в значении владения); демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	отбирает и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и

дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	требованиями; организует хранение продуктов и ингредиентов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов, согласно рецептуре; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; применяет региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирает, комбинирует и использует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; готовит сладкие соусы; хранит и использует готовые виды теста; нарезает, измельчает и протирает вручную и механическим способом фрукты и ягоды; варивает фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекает фрукты; взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливает желатин и агар-агар; готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые и ягодные самбуки; смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; использует и выпекает различные виды готового теста; определяет степень готовности	производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить	отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд и десертов; доводит блюда до вкуса; подбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду и инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском или упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты и полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает продукцию на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;	

свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	изготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные сладкие блюда, десерты; ведёт расчёты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих	продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования и варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя		
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовит сладкие соусы; хранит и использует готовые виды теста; нарезает, измельчает и протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарит фрукты основным способом и на гриле; проваривает на водяной бане, запекает и варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; использует и выпекает различные виды готового теста; определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводит блюда до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой	

приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.	продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает продукцию на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;	
Владеет навыками:	готовит, творчески оформляет и	

приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	подготавливает к реализации горячие сладкие блюда, десерты; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи холодных напитков; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	различает технику порционирования и варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; усваивает правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; осваивает правила и технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности	входящие в состав холодных напитков, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; смешивает различные соки с другими ингредиентами; проваривает, настаивает плоды свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовит лимонады; готовит холодные алкогольные напитки; готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков; определяет степень готовности напитков; доводит их до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления и безопасно его использует; соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском или	

для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать	упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных напитков; хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает напитки на вынос и для транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе холодных напитков;	

потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; описывает виды и характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температуру подачи горячих напитков; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	взаимозаменяемости продуктов; различает технику порционирования и варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; усваивает правила расчета с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; демонстрирует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции и товарного соседства; выбирает и подготавливает	

требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	ароматические вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; заваривает чай; варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовит кофе на песке; обжаривает зерна кофе; варит какао и горячий шоколад; готовит горячие алкогольные напитки; подготавливает пряности для напитков; определяет степень готовности напитков; доводит их до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления и безопасно его использует; соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском или упаковкой на вынос; порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов и соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих напитков; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает напитки на вынос и для	

соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	транспортирования; рассчитывает стоимость и ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе горячих напитков;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

Приложение 3.16
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.05)
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2025
670

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
1.3. Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание производственной практики
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики
2.2. Структура производственной практики
2.3. Содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.3. Общие требования к организации производственной практики
3.9 Кадровое обеспечение процесса производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов, учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

ПП 05 Производственная практика	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Производственная практика направлена на развитие общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня

	физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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

Цель производственной практики: закрепление практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей, учебной практики по виду деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; -ведения расчетов с потребителями

1.3 Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Тема 5.6 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста	36	Углубленное изучение междисциплинарных курсов, определенных содержанием обязательной части ФГОС. Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 5.1. – ПК 5.5 по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 05	108	Концентрированная	3 курс/ 6 семестр	Дифференцированный зачет

2.4 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 05. Производственная практика				108
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление сиропов, помады и кремов. Приготовление сиропов для пропитывания изделий: растворение сахара в воде, нагревание до кипения, удаление пены, охлаждение, добавление ароматических веществ, определение готовности. Приготовление сиропа инвертного. Приготовление помада основной и шоколадной. Приготовление желе из агара: подготовка агара, нагревание с водой или фруктовыми сиропами, добавлено сахара, снятие пени, процеживание, охлаждение, добавление кислоты и красителей. Приготовление крема сливочного: зачистка масла, загрузка во взбивальную машину масла, рафинадной пудры, сгущенного молока, ванильной пудры определение готовности.	Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5.2 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада) Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных	

		Приготовление крема сливочного нового: зачистка масла, взбивание в машине, добавление охлажденного молочно-сахарного сиропа, ванильной пудры, коньяка или десертного вина, определение готовности. Приготовление крема белкового (заварного): взбивание охлажденных яичных белков во взбивальной машине, добавление 15-20% сахарного песка и взбивание, добавление тонкой струей горячего сиропа, ванильной пудры, определение готовности. Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Приготовление бисквитной крошки: протирка обрезков бисквита или черствого бисквита через сито для получения крошки; обжарка бисквитной кройки при периодическом перевешивании; определение окончания обжарки крошки, охлаждение ее. Работа со сборником рецептур. Приготовление дрожжевого безопарного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий	изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Тема 5.6 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Тема 5.7 Приготовление изделий из сдобно пресного и пресного слоеного теста Тема 5.8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного и воздушного теста Тема 5.9 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Тема 5.10 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Тема 5.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста Тема 5.12 Приготовление бисквитных пирожных. Тема 5.13 Приготовление песочных и слоеных пирожных Тема 5.14 Приготовление заварных пирожных Тема 5.15 Приготовление бисквитных тортов Тема 5.16 Приготовление песочных тортов Тема 5.17 Приготовление слоеных и воздушно-ореховых тортов	

		из дрожжевого безопарного теста, пирожков, школьных булочек и др.) с соблюдением рецептуры выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение. Приготовление изделий из сдобного пресного теста с соблюдением технологии выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение. Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом). Приготовление изделий и полуфабрикатов из бисквитного теста с совладением технологии выпечки, определение готовности. Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из слоеного теста с		

		соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение, органолептическая оценка качества. Приготовление пряничного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий из пряничного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, органолептическая оценка качества Приготовление глазури и украшения из неё Приготовление желе и украшения из него Приготовление марципана и украшение из него Приготовление мастики и украшение из неё Приготовление и оформление бисквитных тортов: «Бисквитно - кремовый», «Подарочный», «Сказка», «Бисквитно -фруктовый». Приготовление и оформление слоёных пирожных: «Слойка» с яблочной начинкой, «Слойка» с кремом, «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой. Пирожное «Трубочка» с кремом, пирожное слойка, отделанная кремом Приготовление и оформление воздушных и		

		миндальных пирожных Приготовление и оформление крошковых пирожных Приготовление и оформление фруктовых тортов «Бисквитный с лимонным муссом», торт «Вдохновение», Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех», «Асалода» Приготовление и оформление фруктовых пирожных. Пирожное песочное сосливками и фруктами Приготовление и оформление лёгких обезжиренных пирожных: «Иллюзия»		
			Всего по разделу	108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		108
Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.2 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада)	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.	

	6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.3 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Содержание учебного материала	6
	1Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема, белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.5 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	

	особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.6 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: ромовая баба. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.7 Приготовление изделий из сдобно пресного и пресного слоеного теста.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобного теста, дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком, слойки с кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного и	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	

воздушного теста	требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пряничного, песочного, воздушного теста; приготовление изделий: печенье воздушное «Меренги», макарони, пряники медовые, коврижка, печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.9 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». 6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком. 7. Хранение с соблюдением температурного режима	6
Тема 5.10 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	Содержание учебного материала 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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

	5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального и крошкового теста	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление миндального теста и изделий из него; крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый». 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.12 Приготовление бисквитных пирожных.	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Бисквитно-кремовое», «Штафетка». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.13 Приготовление песочных и слоеных пирожных	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	

	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочных и слоеных пирожных 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.14 Приготовление заварных пирожных	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.15 Приготовление бисквитных тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок» 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 5.16 Приготовление песочных тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	

	3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочных тортов 6. Хранение с соблюдением температурного режима	
Тема 5.17 Приготовление слоеных и воздушно-ореховых тортов	Содержание учебного материала	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление слоеных тортов 6. Приготовление воздушно – ореховых и комбинированных тортов 7. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики непосредственно на предприятиях и в организациях общественного питания, включая обслуживание покупателей, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организацией, принимающей обучающихся на производственную практику.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6 - https://book.ru/book/956675 – Текст электронный

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2 https://book.ru/book/951556 – Текст электронный

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7 https://book.ru/book/956703 – Текст электронный

4.Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 https://book.ru/book/957444 – Текст электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2022

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2023

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2024

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливают образовательная организация в соответствии с ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организация и руководство производственной практикой осуществляется руководителями практики от образовательной организации и руководителем практики от профильной организации (столовая, кафе, ресторан и др.). Руководители совместно решают вопросы планирования, подготовки и проведения производственной практики обучающихся, контролируют ход выполнения программы производственной практики и оценивают качество усвоения обучающихся предусмотренных программой профессиональных и общих компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	владеет актуальным профессиональным контекстом, в котором приходится работать и жить; владеет основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; применяет алгоритмы выполнения работ, методы в профессиональных и смежных областях, сферах; структурирует план для решения задач; планирует порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия;	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу и проблему выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	владеет номенклатурой информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; структурирует порядок и его применение, и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	экспертное наблюдение выполнения работ на производственных практиках, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	определяет задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска,	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	применяет актуальную нормативно-правовую документацию; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию;	экспертное наблюдение выполнения работ производственной практике, оценка процесса, оценка

применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	результатов
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	владеет психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; применяет основы проектной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	организовывают работу коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	владеет особенностями социального и культурного контекста; знает правила оформления документов и построения устных сообщений	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	умеет грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	владеет особенностями гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
Умеет: описывать значимость своей профессии	умеет описывать значимость своей профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	определяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; определяет основные ресурсы,	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка

Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	задействованные в профессиональной деятельности; определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	процесса, оценка результатов
Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экспертное наблюдение выполнения работ на производственной практике, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления	знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; описывает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; понимает организацию работ в кондитерском цехе; воспроизводит последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применяет регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых	осознаёт возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; соблюдает требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; усваивает правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; знает правила утилизации отходов; классифицирует виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; идентифицирует виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; демонстрирует способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеризует условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; перечисляет ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; применяет правила оформления заявок на склад; различает виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;		
Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие	выбирает и рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты; проводит текущую уборку и поддерживает порядок на рабочем месте кондитера согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и использует моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на	соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых и травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивает чистоту и безопасность кондитерских мешков; соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря и инструментов; подбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы согласно инструкциям, регламентам и стандартам чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; выбирает, подготавливает и рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения и подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Владеет навыками: подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	подготавливает и убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе и проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; подготавливает пищевые продукты и другие расходные материалы, обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями, регламентами и стандартами чистоты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Знать: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила	знает ассортимент, товароведную характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; описывает виды, характеристику, назначение и правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеризует региональные виды сырья и продуктов;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; перечисляет методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; называет ассортимент, рецептуры и требования к качеству отделочных полуфабрикатов; распознаёт органолептические способы определения готовности; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; различает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; понимает требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; демонстрирует технику порционирования (комплектования) и складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; классифицирует виды и назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; усваивает требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий	

ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	и хлеба, правила заполнения этикеток; применяет правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки	ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранит и подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирает, применяет и комбинирует различные методы приготовления и подготовки отделочных полуфабрикатов; готовит желе; нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривает фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варит сахарный сироп для промочки изделий; варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; готовит жженый сахар; готовит посыпки; готовит помаду и глазури; готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводит до вкуса и требуемой консистенции;	

и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты,	выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты и полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организует хранение отделочных полуфабрикатов;	

полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
Владеет навыками: приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	готовит и подготавливает к использованию, хранит отделочные полуфабрикаты;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания,	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря,	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и	инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба, правила заполнения этикеток; усваивает правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя; организует хранение, отпуск и упаковку на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при	

хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	отпуске продукции с прилавка или раздачи;	
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;	для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливает продукты; замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки и фарши; подготавливает отделочные полуфабрикаты; прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводит оформление хлебобулочных изделий; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для	

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;	
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и хлеб	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий; распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; запоминает нормы и правила	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке; использует технику общения, ориентированную на потребителя;	

Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное,	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его свойств; подготавливает продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки и отделочные полуфабрикаты; проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводит оформление мучных кондитерских изделий; выбирает и безопасно использует оборудование, производственный	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;	

транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
Владеет навыками: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Знать: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья,	знает ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; описывает виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; воспроизводит нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеризует методы приготовления	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; идентифицирует виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов; распознаёт органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; запоминает нормы и правила взаимозаменяемости продуктов; демонстрирует технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; классифицирует виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; систематизирует методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; понимает требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; соблюдает правила маркирования упакованных пирожных и тортов, правила заполнения этикеток; усваивает правила и технику общения с потребителями; владеет базовым словарным запасом на иностранном языке;	

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке		
Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с	подбирает в соответствии с технологическими требованиями и оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает и подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает и измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов, в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирает, применяет и комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; подготавливает продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливает начинки, кремы и отделочные полуфабрикаты; проводит формование рулетов из	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой	бисквитного полуфабриката; готовит и оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры и эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывает стоимость и ведет расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей и оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов;	

продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		
Владеет навыками: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты; готовит мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; хранит, отпускает и упаковывает на вынос мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи;	экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов