

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ ИИ ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2018**

**«РАССМОТРЕНО»:**

Методическим объединением  
ГБПОУ УКИП и С  
Председатель методобъединения  
Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1  
« 30 » 08 2018 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заместитель директора по УПР  
Н.В.Трегубова

« 31 » 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Представитель работодателя  
ООО «Свое дело»

« 30 » 08 2018 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**

Директор ГБПОУ УКИП и С  
Т.А.Христофорова

« 31 » 08 2018 г.

**«ОДОБРЕНО»**

Советом колледжа УКИП и С  
Протокол № 1

« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Повар », утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.  
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.  
Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарафутдинова Г.И.

Мастер производственного обучения высшей категории Кремнева Е.В..

Мастер производственного обучения высшей категории Шилова Ю.В.

Мастер производственного обучения высшей категории Бояринцева Т.С.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ ИИ ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа Учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики

### ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>• выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>• упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>• оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>• ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>• оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>• своевременно оформлять заявку на склад;</li><li>• осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li><li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>• выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>• оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Требований охраны труда, пожарной безопасности,</li></ul>

	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>• ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>• норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>• правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>
--	--

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

### Перечень общих компетенций

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

## **Учебная практика по ПМ.02**

### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

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



Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1		3
<b>Профессиональный модуль ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>Учебная практика МДК. 02. 01. Приготовление и подготовка к реализации, горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1.</b>  <b>Организация рабочего места.</b>	<b>Содержание</b>  1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление бульонов. Пассерование овощей; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж. Требования к качеству, сроки хранения.  2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Заправочные супы: борщ украинский; рассольник ленинградский. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.  3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Заправочные супы: солянка домашняя, сборная мясная. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.  4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря	  7,2  7,2  7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1		3
	и посуды. Супы-пюре из овощей, разновидности. Холодные супы: окрошка, разновидности. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Супы молочные, разновидности. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы мясные красные: соус красный основной, соус коричневый шофруа. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне, соус белый шофруа. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы сметанные, соусы сливочные, соус Бермонте, соус, сметанный для овощных салатов, соус бешамель. Масляные смеси, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>1</b>		<b>3</b>
	<p>9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы холодные: соус майонез и его производные (айоли, мантильи, тартар с корнионами, с зеленью). Маринады овощные, разновидности. Заправки на растительном масле, соус хрен, соус «Сайбон» Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	7,2
	<p>10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Соусы сладкие, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Учебная практика МДК 02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление блюд из вареных овощей, картофельное пюре, картофель отварной с зеленью и чесноком с применением сложной нарезки. Картофель в молоке «Метродетель». Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<b>7,2</b>
	<p>2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей с применением сложной нарезки: картофель жареный основным способом, картофель «фри» спираль, стружка. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия</p>	<b>7.2</b>
	<p>3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель «рисоли», лапша из кабачков, картофель по-лионский, рести по-швейцарски, сотирование. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<b>7.2</b>
	<p>4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из овощных масс: котлеты морковные, картофельные, капустные. Зразы, крокеты картофельные, драники.</p>	<b>7.2</b>
	<p>5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу из овощей,</p>	<b>7.2</b>

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	картофель тушеный с грибами. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: гратен из кабачков, картофель «дюшес», жульен и его разновидности.	<b>7.2</b>
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из фаршированных овощей: перец фаршированный, картофель фаршированный, кабачки и баклажаны фаршированные, грибы фаршированные, голубцы овощные.	<b>7.2</b>
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Каши. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>7.2</b>
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, биточки манные. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>7.2</b>
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Блюда из макаронных изделий. Правила и способы варки. Макароны отварные, разновидности; гнезда фаршированные; канелоне фаршированные. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>7.2</b>

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Учебная практика МДК 02.03 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
	<b>Содержание</b>	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления блюд из яиц, творога, теста в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление горячих блюд из яиц: яйца отварные, всмятку в мешочек, вкрутую, яйцо – пашот. Яичница - глазунья натуральная, с гарниром. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>7,2</b>
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих блюд из яиц: омлет фаршированный, разновидности, яйцо с ветчиной на гренках. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>7.2</b>
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Характеристика блюд из творога. Горячие блюда из творога: сырники из творога, разновидности; запеканка из творога, разновидности. Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>7.2</b>
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление отварных блюд из творога: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые.	<b>7.2</b>

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей: мясной, капустный с яйцом, зелёный лук с яйцом, картофельный с грибами, творожный, рыбный, яблочный. Режим тепловой обработки, бракераж, требования к качеству, условия и сроки хранения.	7.2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Дрожжевое тесто безопарным способом и изделия из него: пирожки с различными фаршами; пицца, разновидности. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, оформление, подача, требования к качеству.	7.2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Тесто для блинов и оладий. Изделия региональной и национальной кухонь. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Бездрожжевое (пресное) тесто. Блинчики с различными фаршами. Изделия региональной и национальной кухонь. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Бездрожжевое (пресное) тесто. Тесто для лапши, вареников, пельменей, пасты. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из сыра: сырны крокеты, сырны палочки, сырны корзинки, сырны шарики во фритюре.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объём часов
1	2	3
	<b>Учебная практика МДК. 02.04 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>	<b>72</b>
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы отварной. Приготовление рыбы припущенной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления</p>	<b>7,2</b>
	<p>2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы жареной: рыба жареная основным способом, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном (линьер). Приготовление рыбы запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p>	<b>7.2</b>
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы жареная во фритюре: рыба жареная в тесте (орли), кольбер. Приготовление рыбы запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p>	<b>7.2</b>
	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба по-московски, рыба по-русски. Способы запекания: в фольге, в листьях, в соленой горке. Приготовление рыбы запеченной. Подбор гарнира и соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p>	<b>7.2</b>
	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного</p>	<b>7.2</b>



Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объём часов
1	2	3
	инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами, в молоке с луком. Подбор гарнира и соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных блюд из рыбы: медальоны, «бабочка», «подушка». Подбор гарнира, соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7,2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы фаршированной, разновидности. Способы приготовления, подбор гарнира, соуса. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления	7,2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7,2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: рулет, тельное, зразы рыбные. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	7,2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Приготовление суши, разновидности. Приготовление роллы, разновидности. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления.	7,2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	<b>Учебная практика МДК 02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</b>	<b>144</b>
	<b>Содержание</b>	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Приготовление отварных блюд из мяса. Подбор гарнира, соуса. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи	<b>7,2</b>
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление отварных блюд из домашней птицы. Подбор гарнира, соуса. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	<b>7.2</b>
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса, жаренного крупным куском: ростбиф, корейка жареная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>7.2</b>
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса, жаренного крупным куском: край фаршированный, корейка фаршированная. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	<b>7.2</b>
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные натуральными порционными кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	<b>7.2</b>
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного	<b>7.2</b>

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные мелкими кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареных блюд из мяса: жареные панированными кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мясо тушенное, шпигованное. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мясо тушенное, шпигованное. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных блюд из мяса: мелкими кусками. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление запеченных блюд из мяса. Способы запекания. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натурально - рубленой массы блюд из мяса: бифштекс, купаты, люля-кебаб. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из котлетной массы: биточки, котлеты, зразы, рулеты и разновидности. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы жаренной порционными кусками: котлеты по-киевски, ножки фаршированные различными фаршами. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы жареной мелкими кусками: бефстроганов, шашлык. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7.2
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жареной птицы и дичи. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи. 17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рулетов из кур с различными фаршами. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	7,2  7.2
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из кур региональной кухни: чахохбили, сациви, цыплята - табака. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения,	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	современный дизайн подачи.	
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из субпродуктов. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	<b>7.2</b>
	20. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Особенности приготовления и правила подачи мясных блюд башкирской кухни. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	<b>7.2</b>

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**лабораторий:**

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех.

читального зала с выходом в интернет

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

- 1) картофелечистка МОК-125;
- 2) протирочная машина МП-800;
- 3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
- 4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
- 5) овощерезка МРОВ -160;
- 6) овощерезка МРО 50-200;
- 7) овощерезка МРО-35-
- 8) овощерезка «Абат»;
- 9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
- 10) Слайсер «HVRAKAN»;
- 11) мясорубка МИМ-105М;
- 12) мясорубка «ONVITO»
- 13) взбивальная машина МВ-60;
- 14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
- 15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
- 16) мясорыхлитель МРМ – 15;
- 17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
- 18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

- 1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
- 2) электрическая плита ПЭ-0,17;
- 3) фритюрница ФЭСМ-20;
- 4) сковорода СЭСМ-0,2
- 5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
- 6) Пароконвектомат «Абат»;
- 7) Малоиндукционная поверхность «UNCCEL»;
- 8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

- 1) холодильная камера ШХ-0,4;
- 2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

- 1) комплект кухонной посуды;
- 2) столы производственные;
- 3) стеллажи передвижные;

- 4) моечная ванна двухсекционная;
- 5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
- 6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- 7) Сковороды
- 8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стаканы, венчики;
- 9) Лопатки (металлические, силиконовые)
- 10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
- 11) Набор инструментов для карвинга;
- 12) комплект нормативной и технологической документации;
- 13) комплект учебно-методической документации;
- 14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- 1) мультимедийный проектор,
- 2) экран.
- 3) персональный компьютер
- 4) универсальный УМК, обучающие диски
- 5) муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

- 1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
- 2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
- 3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
- 4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
- 5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
- 6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленой массы;
- 7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

#### **4.1. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление



- сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
  5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
  6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
  7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
  8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
  9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
  - 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
  - 11.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
  - 12.Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
  - 13.Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В. М.:Издательский центр «Академия», 2014
  - 14.Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
  - 15.Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
  - 16.Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

#### **Дополнительные источники**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. \_ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.- М.:А-Приор, 2008.
- 10.Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.- М.:ПрофиКС, 2007.
- 11.Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
- 12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:Академия, 2002.
- 13.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

### **Литература для студентов**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

## 2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

## Электронные ресурсы

[. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data)  
[normativ/46/46201/ http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data)  
[normativ/9/9744/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data)

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www/kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www povary.ru](http://www.povary.ru)

[http// www vkus.ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

## Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>• рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>• соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>• своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>• рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>• правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>• соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>• соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li></ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>• правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>• точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>• соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>• соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>• оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>• профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>• правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>• соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>• соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>• точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>• адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого</li> </ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i>зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	



ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	