

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

**«УТВЕРЖДАЮ»:**

Директор ГБПОУ УКИП и С  
Т.А.Христофорова  
« 31 » 08 2018 г.



**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заместитель директора по УПР  
Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2018 г.

**«ОДОБРЕНО»:**

Советом колледжа УКИП и С  
Протокол № 1

« 31 » 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Представитель работодателя  
ООО «Свое дело»

« 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.

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА\***

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

<b>иметь практич еский опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• подготовки, уборки рабочего места;</li><li>• подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>• обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li><li>• приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>• ведения расчетов с потребителями</li></ul>
<b>уметь</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>• распознавать недоброкачественные продукты;</li><li>• выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>• владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li><li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li><li>• проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li></ul>
<b>знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной</li></ul>

	<p>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, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>• требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>• ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>• способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
--	---

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<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 ПМ 01**

### **Виды работ:**

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
  9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
  10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
  11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
  12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
  13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
  14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
  15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
  16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

**Содержание программы учебной практики ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА\***

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Профессиональный модуль ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
<b>МДК.01.Обработка сырья, приготовление п/ф из овощей ,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>180</b>
<b>Тема 1.  Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка сырья.</b>	Содержание	
	1.Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом клубнеплодов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	<b>7,2</b>
	2.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом корнеплодов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	<b>7.2</b>
	3.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом капустных овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	<b>7.2</b>
	4.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом луковых овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	<b>7.2</b>
	5.Механическая, кулинарная обработка салатно - шпинатных, пряных, десертных овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	<b>7.2</b>
	6.Механическая, кулинарная обработка плодовых овощей. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение	<b>7.2</b>



Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	7.Механическая, кулинарная обработка грибов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	7.2
	8.Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом соленых овощей и грибов. Минимизация отходов и способы хранения;вакуумизация ,заморозка,сроки хранения,кулинарное назначение.	7.2
	9.Сложная нарезка картофеля турне,шарики(нуазет),гофре,шато,дюшес,стружка,спираль.	7.2
	10.Механическая кулинарная обработка ,нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей:тыква,кабачки,помидоры,перец,баклажаны	7.2
<b>Тема 2 Приготовление п./ф из рыбы</b>	11.Разморозка потрошенной и непотрошенной рыбы и не рыбного водного сырья.Отработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой,бесчешуйчатой ).	7.2
	12.Разделка рыбы с костным скелетом на филе 3-х видов,минимизация отходов ,кулинарное назначение,сроки и способы хранения.	7.2
	13.Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для варки,припускания,жарки,тушения,запекания. Кулинарное назначение,сроки и способы	7.2
	14.Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для блюд сложного приготовления:стейки,кругляши,медальоны,бабочка,подушка. Сроки и способы хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение	7.2
	15.Приготовление рыбной котлетной массы и п\ф из нее:рулет,котлеты,биточки,фрикадельки,пельмени. Сроки и способы хранения:вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
<b>Тема 4. Приготовление п\ф из баранины, свинины и говядины.</b>	16.Способы размораживания,обработки,подготовки различными способами мяса и мясных продуктов.Кулинарная разделка передней и задней четвертин говядины.Кулинарное использование частей говядины ,способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	17.Кулинарная разделка свинины,баранины..Кулинарное использование частей свинины,баранины ,способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	18.Приготовление крупнокусковых п\ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	19.Приготовление порционных п\ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	20. Приготовление мелкокусковых п\ф из говядины, свинины, баранины. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	21.Приготовление натурально-рубленной массы и п\ф из нее: бифштекс, купаты, люля-кебаб. Способы и сроки хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение	7.2
	22. Приготовление котлетной массы и п\ф из нее: зразы рубленые, биточки, котлеты. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение	7.2
<b>Тема 5. приготовление п\ф из домашней птицы, дичи ,кролика.</b>	23. Приготовление порционных, мелкокусковых п\ф из домашней птицы, дичи кролика: котлета по-киевски, чахохбили, рулеты, ножки, фаршированные различными фаршами. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение	7.2
	24.Кнельная масса и п\ф из нее, заправка птицы в кармашек. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2
	25.Обработка, подготовка субпродуктов. Приготовление п\ф из них. Способы и сроки хранения: вакуумирование,заморозка,охлаждение.	7.2

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА\***

### **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) протирачная 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) Протирачно-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.):

## 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	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий</li> </ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <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 сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><i>экзамена по модулю;</i>  <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
ПК 1.2.	Подготовка, обработка различными методами	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</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 отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <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> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>– точность расчетов закладки сырья при</p>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач 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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <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><i>выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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 соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
коллегами, руководством, клиентами	профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <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>	