

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)



РАССМОТРЕНО  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 9  
«29» августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой учебной практики для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии:

мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 28 » августа 2024 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Гульшат Ильгизовна Сахавеева, преподаватель.
2. Щербакова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

## **Содержание:**

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	8
3. Тематический план и содержание учебной практики	11
4. Условия реализации программы учебной практики	33
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификации основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

### **иметь практический опыт:**

- иметь практический опыт:
- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , в том числе и региональной кухни;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- ведении расчетов с потребителями;

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для приготовления блюд, в том числе региональной кухни;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе и региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.

Знать

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кулинарном цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд, в том числе региональной кухни;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд, в том числе и региональной кухни;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни разнообразного ассортимента, региональных в том числе ;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни разнообразного ассортимента, региональной в том числе;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- методы приготовления блюд, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, региональной кухни в том числе ;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, региональной кухни в том числе;
- органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

- техника порционирования, варианты оформления блюд разнообразного ассортимента для подачи, региональной кухни в том числе;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд разнообразного ассортимента, региональной кухни в том числе;

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 504 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01- 72 часа  
ПМ.02– 72 часа  
ПМ.03- 72 часа  
ПМ.04– 72 часа  
ПМ.05- 72 часа  
ПМ.06– 36 часов  
ПМ.07-108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,

и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональных кухонь в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>2</b>
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
<b>Раздел УП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>10</b>
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья: овощей, рыбы, рыбопродуктов, мяса, мясопродуктов.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 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).	10

	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	
<b>Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>		<b>24</b>
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов 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; требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	12
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. 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. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура и правила подачи	6
Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 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. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.	6
<b>Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>36</b>
Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины	Готовить крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Измельчать пряности и приправы вручную и	12

	механическим способом. 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.	
Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной и котлетной масс. Хранить полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 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.	12
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика. Оценивать качество домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Требование к качеству. Сроки хранения.	12
<b>ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	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. Приготовления полуфабрикатов в	2

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<b>Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента..</b>		
Тема 1.2. Приготовление бульонов, отваров	<p>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. Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p>	4
<b>Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>

Тема 1.3. Приготовление заправочных супов	Организация рабочего места. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	12
Тема 1.4. Приготовление прозрачных, супов молочных, супов-пюре	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

Тема 1.5. Приготовление холодных супов, сладких супов.	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Требование к качеству.</p> <p>Оценка качества готовых супов, Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Расчет стоимости супов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования.</p>	6
<b>Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>
Тема 1.6 Приготовление горячих соусов	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода . безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление горячих красных и белых соусов, их производных.</p>	6
<b>Раздел УП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>24</b>

Тема 1.7. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	12
Тема 1.8 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Приготовление блюд с учетом требований технологии приготовления, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	12
<b>Раздел УП 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</b>		<b>18</b>

<b>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		
Тема 1.9 Приготовление блюд и закусок из яиц, сыра, творога	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	12
Тема 1.10. Приготовление блюд из муки	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Текущая уборка рабочего места.	6
<b>Раздел УП 7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>

Тема 1.11. Приготовление горячих блюд из рыбы	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы. Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Текущая уборка рабочего места.</p>	12
Тема 1.12 Приготовление горячих закусок из рыбы	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих закусок из рыбы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих закусок из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд закусок из рыбы перед</p>	6

	отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд закусок из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
Тема 1.13 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	<p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд закусок из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>	6
<b>Раздел УП 8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>		<b>42</b>
Тема 1.14. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из мяса	<p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий из мяса разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	24

	последовательности приготовления, особенностей заказа. Расчет стоимости блюд. Текущая уборка рабочего места.	
Тема 1.15 Приготовление горячих закусок из мяса	Приготовление, оформление горячих закусок из мяса разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных закусок из мяса с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих закусок из мяса на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих закусок из мяса. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих, закусок из мяса, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	12
Тема 1.17 Приготовление горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
<b>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании,	2

	прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	
<b>Раздел УП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b>		
Тема 1.2. Приготовление холодных соусов, заправок	Приготовление холодных соусов, подбор компонентов, пряностей, приправ, расчет (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	4
<b>Раздел УП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.3. Приготовление салатов из разнообразного набора продуктов	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.	12
<b>Раздел УП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>		
Тема 1.4. Приготовление бутербродов, канапе	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам закусок. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности бутербродов, канапе, доведение до вкуса, подготовке бутербродов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	12
Тема 1.5. Приготовление холодных закусок	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных	12

	холодных блюд и закусок, определение достаточности специй , доведение до вкуса, простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
<b>Раздел УП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.6. . Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	Приготовление холодных рыбных блюд. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй в блюдах, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	12
<b>Раздел УП 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.7 . Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	18

<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Организация рабочего места повара. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Инструктаж по технике безопасности. 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.	<b>2</b>
<b>Раздел УП 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.2. Приготовление холодных сладких блюд и десертов.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	<b>22</b>
<b>Раздел УП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента..</b>		

Тема 1.3. Приготовление горячих сладких блюд, десертов	<p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента горячих сладких блюд и десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчет стоимости х горячих сладких блюд и десертов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	24
<b>Раздел УП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>		
Тема 1.4. Приготовление холодных напитков	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков та с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	12

<b>Раздел УП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.5. Приготовление горячих напитков	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков та с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	12
<b>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Организация рабочего места повара. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	2
<b>Раздел УП 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</b>		

<b>изделий.</b>		
Тема 1.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Приготовление, отделочных полуфабрикатов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	28
<b>Раздел УП 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий и хлеба на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий и хлеба. Текущая уборка рабочего места	36

<b>Раздел УП 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 1.4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Расчет стоимости кондитерских изделий. Текущая уборка рабочего места.</p>	42
<b>Раздел УП 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		
Тема 1.5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p>Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление пирожных и тортов и</p>	36

	подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Расчет стоимости пирожных и тортов . Текущая уборка рабочего места.	
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>36</b>
Тема 1.Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд.	1.Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря. 2.Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд	6
Тема 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд с учетом требований безопасности пищевой продукции.	1.Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 2.Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 3.Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;	18
Тема 3. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов.	1. Оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов сложных блюд; 2. Контроль качества и безопасности приготовления полуфабрикатов сложных блюд; 3. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов сложных блюд;	6

Тема 4. Соблюдение правил кратковременного хранения полуфабрикатов для приготовления сложных блюд с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.	1. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.	6
<b>ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего повар, кондитер, пекарь)</b>		108
<b>Тема 1.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из вареных и припущенных овощей. 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей. 4. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из овощей и грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортировка.	18
<b>Тема 2.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря. 2. Приготовление блюд из яиц, творога. 3. Приготовление мучных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из овощей грибов, температура подачи	12
<b>Тема 3.</b> Технология приготовления супов и соусов.	1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов. 2. Приготовление супов: холодных, молочных, сладких. 3. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах. Правила оформления и отпуск супов, температура подачи. Упаковка, подготовка супов и соусов для отпуска на вынос, транспортировка.	12
<b>Тема 4.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд	1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жаренном виде.	18

из рыбы	2. Приготовление блюд из рыбы в тушеном и запеченном виде. 3. Приготовления блюд из рубленой массы рыбы. Правила оформления и отпуск блюд из рыбы, температура подачи. Упаковка, подготовка блюд из рыбы, для отпуска на вынос, транспортировка.	
<b>Тема 5.</b> Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	1.Организация рабочего мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жаренном виде. 2.Приготовление блюд из мяса в тушеном и запеченном виде. 3. Приготовление блюд из рубленого мяса. 4. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жаренном целиком виде. 5. Приготовление блюд из рубленой птицы. 6. Приготовление блюд из субпродуктов. Правила оформления и отпуск блюд из мяса и домашней птицы, температура подачи. Упаковка, подготовка блюд из мяса и домашней птицы, для отпуска на вынос, транспортировка.	12
<b>Тема 6.</b> Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	1.Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок ( бутербродов, гастрономических продуктов, салатов из сырья и вареных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов) 2.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Правила оформления и отпуск холодных блюд и закусок, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных блюд и закусок, для отпуска на вынос, транспортировка.	6
<b>Тема 7.</b> Технология приготовления и оформление сладких блюд и напитков	1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовления сладких блюд. 2.Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление напитков. Правила оформления и отпуск сладких блюд и напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка сладких блюд и напитков, для отпуска на вынос, транспортировка .	12
<b>Тема 8.</b> Технология приготовления блюд диетического питания	1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления горячих вторых блюд диетического питания. 2. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления диетических супов. 3.Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления диетических сладких блюд и напитков. Правила оформления и отпуск блюд диетического питания. Упаковка, подготовка блюд диетического питания, для отпуска на	18

	вынос, транспортировка.	
--	-------------------------	--

## **4. Условия реализации рабочей программы учебной практики**

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

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

Лаборатория учебный кондитерский цех

**Спортивный комплекс.**

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

**Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:**

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
14. Охладитель напитков, емкости 12л
15. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
16. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень

17. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002)  
Sirman S.p.A.

18. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
19. Мясорубка MEM 12E
20. Взбивальная машинв
21. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
22. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
23. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
24. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
25. Фламбе, нерж.сталь
26. Весы электронные настольные порционные AD-5
27. Производственные столы
28. Производственные столы с буковым покрытием
29. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
30. Раковина для мытья рук
31. Стеллажи
32. Стол производственный с полкой усиленная столешница
33. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
34. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
35. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
36. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
37. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
38. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды

8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

## **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

#### **4.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий/ А.В.Шалыминов,- К.: Арий,2014,- 848 с
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. Кухни народов мира. История и традиции. [электронный ресурс]- <http://kushatpodano.ru.ru/kulinarnye-retseptyi-narodov-mira>, доступ свободный

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	

	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике:
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	оценка процесса, оценка результатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ПК 6.1. . Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональных кухонь в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	