



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора № 243  
от 01 сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

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

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

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

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

программы подготовки квалифицированных рабочих и  
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

*К.Р. Мухоморова, Сидорова С.В.*

наименование организации (работодателя)

*«Севский колледж»*

наименование должности

*Михайлова Н.Б.*

подпись

И.О.Ф.

*«29»*

МП

2018 г.

Форма обучения очная

Курс 1,2,3

Семестр 1,2,3,4,5,6

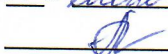
Когалым 2018 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 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) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
- положения о производственной практике (производственном обучении) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования («Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).  
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

#### РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения на заседании методического объединения по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.09 Повар, кондитер


Протокол № 4 от «28» мая 2018 г.

Руководитель МО  /Л.В. Кругляк/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  /И.В. Рыбакова/

**Организация-разработчик:** Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

**Составители:** Балахнина Радмила Владимировна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>34</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>36</b>

## ПРИЛОЖЕНИЯ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД):

- 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;

**1.2. Цели и задачи практической подготовки (учебная практика):** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по видам деятельности обучающихся должен **уметь**:

ВД	Требования к умениям
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	<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</li></ul>

	<p>приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>	<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>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</li> <li>- весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</li> </ul>

	<p>инструменты,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
--	--

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и данной программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер»;
- анализа требований регламента WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (учебная практика):**

Всего – 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 72 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности (ВД),

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;

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО) необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У <sub>1</sub>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У <sub>2</sub>	распознавать недоброкачественные продукты;
У <sub>3</sub>	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;
У <sub>4</sub>	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У <sub>5</sub>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У <sub>6</sub>	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
У <sub>1</sub>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У <sub>2</sub>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У <sub>3</sub>	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У <sub>4</sub>	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У <sub>1</sub>	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У <sub>2</sub>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У <sub>3</sub>	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У <sub>4</sub>	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
У <sub>1</sub>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У <sub>2</sub>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У <sub>3</sub>	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У <sub>4</sub>	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции



### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

#### 3.1 Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1 Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья	12
			Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	30
			Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 3 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. приготовить соусы мясные красные	30

<b>ПК 2.1.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 2.8.</b>	<b>ПМ.02</b> <b>Приготовление, оформление</b> <b>и подготовка к реализации</b> <b>горячих блюд, кулинарных</b> <b>изделий, закусок</b> <b>разнообразного ассортимента</b>	<b>144</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.	6
			Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема 2 Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	30
			Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 3 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	12
			Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 4 Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	24
			Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	12
			Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 6 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	30
			Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 7 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	30

<b>ПК 3.1.</b> <b>ПК 3.2.</b> <b>ПК 3.3.</b> <b>ПК 3.4.</b> <b>ПК 3.5.</b> <b>ПК 3.6.</b>	<b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
			Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Тема 2 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	12
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	Тема 3 Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	24
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	18
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 5 Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Тема 6 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	6
<b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.2.</b> <b>ПК 4.3.</b> <b>ПК 4.4.</b> <b>ПК 4.5.</b>	<b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	Тема 1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.	6
			Приготовление творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	Тема 2 Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	30
			Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов.	Тема 3 Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов.	12

			Приготовление и оформление холодных напитков.	Тема 4 Приготовление и оформление холодных напитков.	12
			Приготовление и оформление горячих напитков.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих напитков.	12

### 3.2 Содержание практической подготовки (учебная практика)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>	
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья	Содержание		6	
	1	Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда.		1
	2	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья		1
Тема 1.2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6	
	1	Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.		1
	2	Проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.		2
	3	Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.		2
Тема 1.3. Обработка и подготовка овощей, грибов.	Содержание		6	
	1	Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.		1
	2	Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей TO WSR/WSI .		2
	3	Обработка и нарезка грибов		2

Тема 1.4. Обработка и подготовка овощей, грибов.	Содержание		6	
	1	Обработка и нарезка овощей сложными формами нарезки овощей		2
	2	Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание		6	
	1	Обработка различными методами рыб с костным скелетом		2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		2
	3	Подготовка и упаковка полуфабрикатов к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	2	
Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Содержание		6	
	1	Приготовить полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы		2
	2	Подготовка и упаковка полуфабрикатов к реализации.		2
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1	Обработка нерыбного водного сырья		2
		Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья		2
2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	2		
Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и телятины	Содержание		6	
	1	Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов		2
	2	Приготовление порционных мясных полуфабрикатов		2
	3	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	1	
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и телятины	Содержание		6	
	1	Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.10 Приготовление мясных полуфабрикатов из натуральной рубки	Содержание		6	
	1	Приготовление мясных полуфабрикатов из натуральной рубки		2

	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.11 Приготовление мясных полуфабрикатов из котлетной массы	Содержание		6	
	1	Приготовление мясных полуфабрикатов из котлетной массы		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		6	
	1	Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика.		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>144</b>	
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.	Содержание		6	
	1	Инструктаж по охране труда.		2
	2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда		2
Тема 1.2 Приготовление заправочных супов щей, борщей.	Содержание		6	
	1	Приготовление бульонов ТО WSR/WSI .		2
	2	Приготовление и оформление щей «Щи суточные», «Щи по – уральски».		2
	3	Приготовление и оформление борщей «Украинский», «Сибирский».		2
Тема 1.3 Приготовление рассольников, солянок.	Содержание		6	
	1	Приготовление бульонов		2
	2	Приготовление и оформление рассольников, «Рассольник ленинградский», «Рассольник московский».		2
	3	Приготовление и оформление солянок. «Солянка сборная мясная».		2

Тема 1.4 Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	Содержание		6	
	1	Приготовление и оформление супов картофельных «Суп картофельный с бобовыми», «Суп картофельный с крупой».		2
	2	Приготовление и оформление супов картофельных «Суп картофельный с фрикадельками».		2
Тема 1.5 Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	Содержание		6	
	1	Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.		2
	2	Приготовление супов с макаронными изделиями «Суп лапша домашняя».		2
Тема 1.6 Приготовление супов молочных, супов - пюре.	Содержание		6	
	1	Приготовление и оформление супов супов - пюре. «Суп-пюре из овощей», «Суп-пюре из печени».		2
	2	Приготовление супов молочных, «Суп молочный с макаронными изделиями», «Суп молочный с крупой ».		2
Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	Содержание		6	
	1	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. «Соус красный основной».		2
	2	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. «Соус белый основной».		2
Тема 1.8 Приготовление соусов яично-масляных	Содержание		6	
	1	Приготовление соусов яично-масляных, «Соус польский», «Соус голландский», «Соус майонез». Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. ТО WSR/WSI .		2
	2	Приготовление соусов на сливках. Подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		2
Тема 1.9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. «Картофельное пюре», «Горох овощной отварной»		2
Тема 1.10 Приготовление, оформление	Содержание		6	



и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов «Капуста тушеная» ТО WSR/WSI .		2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов «Гратен паули». ТО WSR/WSI .		2
Тема 1.11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. «Картофель, жаренный основным способом», «Крокеты картофельные»		2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. «Котлеты картофельные», «Котлеты морковные»		2
Тема 1.12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых «Рис припущенный», «Пюре из бобовых с жиром»,		2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий «Макароны отварные с сыром», «Лапшевник с творогом»		2
Тема 1.13 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		6	
	1	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, «Яичница с гарниром», «Омлет смешанный», Отварное яйцо в «Мешочек» ТО WSR/WSI .		2
	2	Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра, «Вареники с творогом», «Сырники», «Жареный сыр по - шопски»		
Тема 1.14 Приготовление блюд из муки	Содержание		6	
	1	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки, «Блины», «Оладьи»		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 1.15 Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы		2

	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы		
Тема 1.16 Приготовление блюд из жареной рыбы	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы, рыба, жаренная в тесте «Орли», Рыба жареная с зеленым маслом «Кольбер»		2
Тема 1.17 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы «Тефтели рыбные», «Тельное из рыбы».		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 1.18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы, «Рулет рыбный» ТО WSR/WSI .		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 1.19 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: кальмары жаренные, тушеные.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 1.20 Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде «Мясо отварное», «Котлеты из телятины натуральные паровые»		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 1.21 Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде порционными и мелкими кусками, из котлетной массы. «Поджарка из свинины», «Бифштекс натурально-рубленный» ТО WSR/WSI .		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить.		1
Тема 1.22 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном	Содержание		6	
	1	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов в		2

виде		тушеном виде «Гуляш», «Азу», «Жаркое по - домашнему»		
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		2
Тема 1.23 Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде (с соусом и без), «Запеканка картофельная с мясом», «Говядина запеченная в луковом соусе»		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 1.24 Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, «Птица, дичь или кролик по-столичному (шницель), «Котлеты пожарские»		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>	
Тема 3.1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание		6	
	1	Инструктаж по охране труда.		1
	2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		2
Тема 3.2 Приготовление холодных соусов и заправок	Содержание		6	
	1	Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.		2
	2	Приготовление заправок для салата Приготовление маринадов овощных		
Тема 3.3 Приготовление салатов из сырых и отварных овощей.	Содержание		6	
	2	Приготовление, оформление салатов из сырых и отварных овощей.		2

		Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.4 Приготовление мясных салатов, винегретов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление мясных салатов.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.5 Приготовление винегретов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление винегретов.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.6 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы.		2
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из морепродуктов.		2
Тема 3.7 Приготовление салата коктейля	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата коктейля		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.8 Приготовление открытых бутербродов сэндвичи, канапе.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов сэндвичи.		2
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов канапе.		2
Тема 3.9 Приготовление сложных бутербродов	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных бутербродов		2
Тема 3.10 Приготовление холодных закусок овощных	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок овощных		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 3.11 Приготовление холодных блюд и закусок рыбы и морепродуктов	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок рыбы и морепродуктов TO WSR/WSI.		2

	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 3.12 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, «Фингерфуд», TO WSR/WSI .		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>	
Тема 4.1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание		6	
	1	Инструктаж по охране труда. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.		1
	2	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья		2
Тема 4.2 Приготовление для подачи плодов и ягод. Приготовление компотов, киселей.	Содержание		6	
	1	Приготовление для подачи плодов и ягод.		1
	2	Приготовление компотов, киселей.		2
Тема 4.3 Приготовление желе, самбуков.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации желе, самбуков.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.4 Приготовление муссов фруктовых и сливочных.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации муссов фруктовых и сливочных.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.5 Приготовление суфле.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации		2

		суфле.		
Тема 4.6 Приготовление кремов и взбитых сливок.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремов и взбитых сливок.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.7 Приготовление пудингов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пудингов.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.8 Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации молочных прохладительных напитков.		2
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сливочных прохладительных напитков.		2
Тема 4.9 Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков	Содержание		6	
	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации плодово-ягодных прохладительных напитков		2
Тема 4.10 Приготовление горячих напитков и сладких блюд	Содержание		6	
	1	Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков: чай, кофе, гренок и других сладких блюд		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 4.11 Приготовление горячих напитков	Содержание		6	
	1	Приготовление какао, шоколада и сладких блюд.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 4.12 Приготовление десертов на тарелке. TO WSR/WSI *.	Содержание		6	
	1	Приготовление десертов на тарелке. TO WSR/WSI .		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии»; мастерских «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

#### **Оснащение:**

1. Технологическое оборудование оснастка:
  - миксер SC – 046SCARLETT;
  - мясорубка V6510KENWOOD;
  - кофемолка FA – 5481FIRSTAUSTRIA4
  - миксер (блендер) MMB1/MMB2BOSCH;
  - электроплита конфорочная «Меата» - 2штуки;
  - чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
  - микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
  - процессор кухонный «Энергия» КП1580Е;
  - холодильник 2-х камерный «Атлант»;
  - кухонный комбайн BG-96A Bergner;
  - ломтерезка BOSCH;
  - водонагреватель ARISTON (80 литров);
  - вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
  - кухонная мойка – 2штуки;
  - электронные весы (ёмкость –5кг);
  - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
  - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Оборудование учебного кулинарного цеха:
  - рабочие места по количеству обучающихся;
  - технологическое оборудование;
  - наборы инструментов;
  - приспособления, инвентарь, посуда, тара;
  - заготовки, шаблоны, формы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415067> (дата обращения: 25.01.2020)
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
6. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. – М.: Академия, 2016
8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2018
10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
11. Ермилова С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
12. Шитятькова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Учебное пособие Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
13. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020)

#### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практической подготовке (учебная практика)**

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

#### **4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, рабочего места.	<b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану <b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка <b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. <b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями.	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Умеет соблюдать сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения	

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Имеет практический опыт подготовки, уборки рабочего места	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
Имеет практический опыт приготовления разнообразного ассортимента;	
Иметь практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.	

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p>
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. TO WSR/WSI *.	
Имеет практический опыт соблюдения правил	

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p><b>Методы оценки результатов обучения:</b>  – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
<p>Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.</p>	
<p>Имеет практический опыт порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. TO WSR/WSI *.</p>	
<p>Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями</p>	
<p>Умеет рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>	
<p>Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	
<p>Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. TO WSR/WSI *.</p>	
<p>Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выбора подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.
Умеет практический опыт упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Умеет практический опыт -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Умеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Уметь рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Умеет хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	