**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКО ПОДГОТОВКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



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

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Мастер производственного обучения высшей категории Посадскова И.Н.

Мастер производственного обучения высшей категории Петрова Э.Р.

Мастер производственного обучения Шигапова А.В.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** **ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

* 1. **Область применения программы**

 Рабочая программа практической подготовки является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПДи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

* 1. **Цели и задачи практической подготовки - требования к результатам освоения производственной практики**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями.
 |
| **Умения** | * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* 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 региональных;
* оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 |
| **Знания** | * Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
* ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
 |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 2** | 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 |
| **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 |

**Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.09** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| **ОК.11** |  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

***Практическая подготовка (Производственная практика) (концентрированная) по ПМ. 02***

***Виды работ :***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

**3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Содержание программы производственной практики**

| **Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)** | **Содержание учебного материала**  | **Объем часов**  |
| --- | --- | --- |
| **ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |
| **Производственная практика раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации, горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.** | **36** |
| **Тема 1.** **Организация рабочего места.** | **Содержание**  | 7.2 |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления супов, и соусов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов: щи, супы овощные картофельные с крупами. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения. |
| 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов: с макаронными изделиями и бобовыми. Отработка практических навыков по приготовлению супов - пюре Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения. | 7,2 |
| 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов, молочных супов. Отработка практических навыков по приготовлению прозрачных супов, сладких и холодных супов и разновидности Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения. | 7,2 |
| 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению соусов с мукой: соус луковый, соус паровой, соус шофруа. Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки: соус тартар, горчица столовая Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения. | 7,2 |
|  | 5 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки: соус сливочный, соус сырный, соус Деми Глас. Отработка практических навыков по приготовлению соусы сметанные, соусы сливочные, соус, сметанный для овощных салатов . Масляные смеси, разновидности. Отработка практических навыков по приготовлению соусы холодные: соус майонез и его производные. Маринады овощные, разновидности. Заправки на растительном масле.Режим тепловой обработки, бракераж, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения. | 7,2 |

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала | Обьем часов |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | **3** |
| **Производственная практика раздел 2 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.** | **72** |
|  |  |
|  | Содержание |  |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из вареных и припущенных. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7,2** |
| 2. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареных овощей. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
| 3. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеных овощей. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
| 4. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из запеченных овощей. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
| 5. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из овощных масс. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
|  | 6. Отработка практических навыков по подготовке круп к варке. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения | **7.2** |
| 7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из каш. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения | **7.2** |
| 8. Отработка практических навыков по приготовлению и правилам варки макаронных изделий. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
| 9 Отработка практических навыков по приготовлению блюд из макаронных изделий. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |
| 10. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из бобовых : лобио, мамалыга, бобовые с жиром и луком, бобовые с соусом. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7.2** |

| Наименование разделов практики, профессионального модуля (ПМ) | **Содержание учебного материала** | **Объе м часов** |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| **Производственная практика рздел 3 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.** | **36** |
| **Тема 1.1.****Организация рабочего места**. | **Содержание** |  |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления блюд из яиц, творога, теста в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка круп к варке. Отработка полученных навыков по приготовлению горячих блюд из яиц. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7,2** |
| 2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению горячих блюд из творога. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7,2** |
| 3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению бездрожжевое (пресное) тесто и изделия из него: блинчики, лапша домашняя, вареники, пельмени. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, способы сервировки, оформление, подача, требования к качеству. | **7,2** |
| 4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста изделия из него: блины, оладьи. Режим тепловой обработки, бракераж, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **7,2** |
| 5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению пресно-сдобного теста и изделий из него. Правила замеса теста, режим тепловой обработки, бракераж, способы сервировки, оформление, подача, требования к качеству. | **7,2** |

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | **Содержание учебного материала** | **Объём****часов** |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| **Производственная практика раздел 4 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**  | **36** |
| **Тема 1.1.****Организация рабочего места. Приготовление блюд из рыбы.** | **Содержание** | 7,2 |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по первичной обработке рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
|  | 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы отварной, рыбы припущенной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления. | 7,2 |
| 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы жареной, рыбы запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления. | 7.2 |
| 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из котлетной массы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления. | 7.2 |
| 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов, суши, разновидности, роллы, разновидности. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления. | 7.2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | **Содержание учебного материала** | **Объём****часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Производственная практика 5 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.**  | **72** |
| **Тема 1.1.****Организация рабочего места. Приготовление блюд из рыбы.** | **Содержание** |  |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
|  | 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению отварных блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика, поросята жаренные. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд и мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению тушеных, блюд из мяса, домашней птицы дичи, кролика с различными фаршами. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению тушеных, блюд из мяса, домашней птицы дичи, кролика с различными фаршами. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. | **7.2** |
| 5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению запеченных блюд из мяса, домашней птицы дичи, кролика с различными фаршами. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 6.Организация инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению запеченных блюд из мяса, домашней птицы дичи, кролика с различными фаршами. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению натурально-рубленной массы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из котлетной массы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из субпродуктов. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |
| 10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из мяса, птицы, кролика, дичи региональной и башкирской кухни. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления. Презентация. | **7.2** |

**4  условия реализации программы практической подготовки**

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

Реализация программы предполагает наличие основного и вспомогательного технологического оборудования:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

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

-тепловое оборудование:

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

- холодильное оборудование;

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

- вспомогательное оборудование;

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

Технические средства обучения:

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

весоизмерительное оборудование:

1. весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

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

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

1. **Информационное обеспечение обучения**

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

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия»,
3. 2018.. – 240с
4. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
7. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018..
8. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
9. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 845с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. - 416с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 20146. - 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с
14. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
15. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
17. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

**Дополнительные источники**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. \_ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2016.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

**Литература для студентов**

1. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
3. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
4. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018..
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

**Электронные ресурсы**

 [**http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1**](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)[**http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html**](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

[**http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/**](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)[**http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/**](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)[**http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;**](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

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

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

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

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

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru

: http// www povary/ru

http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»

http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8

И-Р «Инстритут ресторанных технологий»

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

 **Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессиональной подготовки профессионального модуля***

| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| --- | --- | --- |
| **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 | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | *Экспертная оценка**Выполнение практической работы* |
| **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, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
* адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |  |
| **ОК. 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораnорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК. 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК. 06**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК. 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК. 10**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК. 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |  |

