Согласовано Начальник Управления сельс

(%) 09 2019r.

Согласовано

Заместитель директора по

УПР

_______ Малешин С.А. « 02» 09 20/9 г. Утверждаю І́иректор ГАПОУ «ЧАТ»

> Островский В.А. ж. » АСОЭ 20 79г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.01 Производственная практика 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмот	грена на	заседании
предметно-ц	икловой	комиссии
		исциплин
	Проте	окол № 🖊
от « <u>02</u> »_	09	20 <u>/9</u> r.
Тредседатель	пик	3000

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
- 3.3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СП 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения приизводственной практики

В результате изучения производственной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам производственной практики

Спецификация ПК/ разделов производственной практики

Формируемые	Название раздела		
компетенции	Действия	Умения	Знания
	(дескрипторы)		
Раздел 1. Органи	зация приготовления	, подготовки к реал	изации и хранения
кулинарных полуф	абрикатов		
ПК 1.1.	Подготовка, уборка	Визуально проверять	Требования охраны
Подготавливать	рабочего места	чистоту и	труда,
рабочее место,	повара при	исправность	пожарн
оборудование,	выполнении работ	производственного	ой безопасности
сырье, исходные	по обработке,	инвентаря, кухонной	И
материалы для	нарезке, формовке	посуды,	производственной
обработки сырья,	традиционных видов	инструментов перед	санитарии
приготовления	овощей, грибов,	использованием.	в организации

полуфабрикатов в	обработке рыбы,	Выбирать,	питания.	
соответствии с	нерыбного водного	рационально		
инструкциями и	сырья, мяса, мясных	размещать на	Виды, назначение, правила безопасной	
регламентами.	продуктов,	рабочем месте	эксплуатации	
per namen rawn.	домашней птицы,	оборудование,	технологического	
	дичи	инвентарь, посуду,	оборудования,	
	дии	сырье, материалы	производственного	
		В	инвентаря,	
		соответствии с	инструментов,	
		инструкциями и	весоизмерительных	
		регламентами,	приборов, посуды и	
		стандартами чистоты.	правила ухода за	
		Проводить текущую	ними.	
		уборку рабочего	Способы	
		места в	прав	
		соответствии	ки кухонных	
		с инструкциями	ножей	
		и регламентами,	Последовательность	
		стандартами чистоты.	выполнения	
		Владеть техникой	технологических	
		ухода за	операций,	
		весоизмерительным	современные	
		оборудованием.	методы, техника	
		Выбирать и	обработки,	
		применять моющие	подготовки сырья	
		и дезинфицирующие	и продуктов.	
		средства.Мыть	Регламенты,	
		вручную и в	стандарты, в том	
		посудомоечной	числе система	
		машине,чистить и	анализа, оценки и	
		раскладывать на	управления	
		хранение кухонную	опасными	
		посуду и	факторами (система	
		производственный	НАССР) и	
		инвентарь,	нормативно-	
		инструменты	техническая	
		в соответствии	документация,	
		со стандартами	используемая	
		чистоты.	пр	
		Проверять	и обработке,	
		поддержание	подготовке сырья,	
		требуемого	приготовлении,	
		температурного	подготовке	
		режима в	к реализации	
		холодильном	полуфабрикатов.	
		оборудовании	Возможные	
	Пожбон — : —	D	последствия	
	Подбор, подготовка	Выбирать	нарушения	
	к работе, проверка	оборудование,	санитарии и	
	технологического	производственный	гигиены.	
	оборудования,	инвентарь,	Требования	
	производственного	инструменты, посуду	К	

	ипреплана	в соответствии с	соблюдению
	инвентаря, инструментов,	в соответствии с видом сырья и	личной гигиены
	весоизмерительных	способом его	персонал
	приборов	обработки.	ом при
	приосров	Включать и	подготовке
		подготавливать к	производственного
		работе	инвентаря и
		технологическое	кухонной посуды.
		оборудование,	Виды, назначение,
		производственный	правила применения
		инвентарь,	и безопасного
		инструменты,	хранения чистящих,
		весоизмерительные	моющих и
		приборы в	дезинфицирующих
		соответствии с	средств,
		инструкциями	предназначенных
		11110 17 711111111111111111111111111111	для последующего
		и регламентами,	использования.
		стандартами чистоты.	Правила утилизации
		Соблюдать	отходов.
		правилатехники	упаковочных
		безопасности,	материалов, способы
		пожарной	хранения сырья и
		безопасности,	продуктов.
		охраны труда	Виды, назначение
	Подготовка рабочего	Выбирать,	столовой посуды,
	места для	подготавливать	столовых приборов.
	порционирования	материалы, посуду,	Способы и правила
	(комплектования),	оборудование	порционирования
	упаковки на вынос	для упаковки,	(комплектования),
	ГОТОВЫХ	хранения	упаковки на вынос
	полуфабрикатов	обработанного	ГОТОВЫХ
		сырья,	полуфабрикатов.
		приготовленных	
		полуфабрикатов.	
		Рационально	
		организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
074.04		чистоты	
OK 01	Распознавание	Распознавать	Актуальный
Выбирать	сложных	задачу и/или	профессиональны
способы	проблемных	проблему в	й и социальный
решения задач	ситуаций в	профессиональном	контекст, в
профессиональн	различных	и/или социальном	котором
ой	контекстах.	контексте.	приходится
деятельности,	Проведение	Анализировать	работать и жить.
применительно	анализа	задачу и/или	Основные
к различным	сложных	проблему и	источники
контекстам	ситуаций при	выделять её	информации и
	решении задач	составные части.	ресурсы для
	профессиональ	Правильно	решения задач и

		T	
	ной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессионально й деятельности; Обеспечивать ресурсосбережен ие на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережен ия в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональ ной деятельности Основные ресурсы задействованны е в профессиональ

			ной
			деятельности
			Пути
			обеспечения
			ресурсосбережения.
Раздел 2.	Процесс приготовления, подго	товки к реализации полу	фабрикатов для блюд

Раздел 2. Процесс приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырь и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов

учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручнуюили механическим способом. Порционировать,

формовать,

панировать

различными

полуфабрикаты из

мясных продуктов,

домашней птицы,

способами

мяса,

личи.

Выбирать, подготавливать

Требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий ИЗ мяса, птицы, личи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

полуфабрикат о.

приправы, хранить припраы в измельченном виде. Соблюдать, санитарно-гитиенические требования к пропусссам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов, изменение изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в пропессетринотовле ния полуфабрикатов с учетом принятых чорм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии с ос способом приготовления, безопасно использовать, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковки. Эстетично упаковка нь полуфабрикаты в соответствии с ох пособом и приготовнах полуфабрикатов порудование, комплектование, упаковки. Эстетично упаковки. Эстетично упаковкиять в соответствии с и полуфабрикаты в соответствии с и полуфабрикаты в соответствии с и полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и приготования полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и приготования полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и полуфабрикаты, с техника поршнопирования (комплектования), (комплектования),			П
прявости и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарнотитиенические требования к пропессам притоговления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением продуктов в соответствии с изменением притоговления полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в пропессепритоговле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии с остособом притоговления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, контейнеры для упаковки. Выбирать материалым, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковкия ранным для удаковывать, комплектования из детения и транспортирования полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов. Техника полуфабрикатов.		пряности и	Правила, способы
в измельченном виде. Соблюдать санитарно- гигиепические требования к пропрессам притоговления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменения полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессепритоговления полуфабрикатов с учетом припутых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии с о способом притоговления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, ипсерументы, посуду упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикать в соответствии с тотовых полуфабрикать в полуфабрикать в соответствии с тотовых полуфабрикать в полуфабрик			* '
виде. Соблюдать санитарно- гитившические требования к продуктов, домашией птицы, дичи процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом приготовления полуфабрикатов в соответствии со способом приготовления, безопаспо использовать техмологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду контейнеры для упаковка на выпос, хранение полуфабрикатов комплектованием, улаковка на выпос, хранение полуфабрикатов в перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалья, посуду, контейнеры для упаковки. Эстстично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов комплектовать полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и комплектования), (комплектования), (комплектования),			
Соблюдать санитарно-гитиенические требования к пропессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осупсетвлять вазимозаменяемость продуктов в процессепритотовления полуфабрикатов с учетом припятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии с о способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду производственный инвентарь, инструменты, посуду улаковка на выпос, хранеше (комплектование), улаковка на выпос, хранеше полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для улаковки. Эстетично улаковывать, комплектовать полуфабрикатов техника посудой, контейнерами для улаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования),		в измельченном	
санитарно- гитиспические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления полуфабрикатов (комплектование), улаковка на вынос, хранение полуфабрикатов комплектованием. Выбирать качество гестическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество посуфабрикатов поруфабрикатов комплектованием. Выбирать качество полуфабрикато полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов комплектованием. Выбирать качество полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов тотовых полуфабрикатов посуду, контейнеры для унаковки. Эстепчию улаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника попуционирования готовых полуфабрикатов. Техника попуционирования полуфабрикатов. Техника попуционирования полуфабрикатов.			
Порционирование (комплектовашие, упаковка на выпос, хранение полуфабрикатов и полуфабрикатов низ полуфабрикатов с очетение и комплектовашие, упаковка на выпос, хранение полуфабрикатов нолуфабрикатов нолуфабрикатов на выпос, хранение полуфабрикатов нолуфабрикатов на выпос, хранение полуфабрикатов нолуфабрикатов на выпос, хранение полуфабрикатов нолуфабрикатов на выпос, хранение полуфабрикатов нолуфабрикатов нолуфабрик			
требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозамсиясмость продуктов в пропессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		санитарно-	домашней птицы,
процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления со способом притотовления со способом притотовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду (комплектование), упаковка на выпос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикать материалы, посуду, котитейчеры для упаковки. Эстетично упаковки. Эстетично упаковкиять, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования), (комп		гигиенические	дичи
притоговления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле пия полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии со способом притоговления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, упаковка на вынос, улаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов верд упаковки, Выбирать матество полуфабрикатов посуду, контейнеры для улаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии тотовых полуфабрикатов посудо, контейнеры для улаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с и для упаковым, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикаты в соответствии с и упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с и упаковых полуфабрикаты в соответствии с и упаковых полуфабрикатов, техника полуфабрикатов, техника полуфабрикатыя в соответствии с и упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии (комплектования),		требования к	
полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии е изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле пия полуфабрикатов с учетом припятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный ипвентарь, упаковка на вынос, хранение (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов полуфабрикатов тотовых полуфабрикатов тотовых посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов тотовых полуфабрикатов. Техника порционирования тотовых полуфабрикатов. Техника порционирования и порциониро		процессам	
Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейперыя для упаковии. Эстегично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов техника подрибовирования готовых полуфабрикатов техника полуфабрикатов техника полуфабрикатов перед упаковкой, контейперами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника подрионирования полуфабрикатов. Техника подрионирования и транспортирования полуфабрикатов. Техника подрионирования и подрабнием и подра		приготовления	
продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле пия полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		полуфабрикатов.	
продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		Изменять закладку	
соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		_	
изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектования упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		* *	
полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле пия полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии с о способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикать полуфабрикаты технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду посуду паковкой, комплектованием. Выбирать в соответствии полуфабрикатов полуфабрикатов транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника полуфабрикатов. Техника полуфабрикатов. Техника полуфабрикатов. Техника полуфабрикатов. Техника			
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии с с способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов комплектованием. Выбирать качество перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковыать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
Взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости			
продуктов в процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости Выбирать в соответствии со способом притотовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инсгрументы, посуду Порерять качество готовых полуфабрикатов порудобрикатов полуфабрикатов выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов. Техника видом, способом и (комплектования),		•	
процессеприготовле ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости			
пия полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порщионирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		1 0	
с учетом принятых норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов Посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
норм взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порщионирование (комплектование), улаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Порщонирование (комплектование), улаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		7 1 1	
Взаимозаменяемости . Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов перед упаковкой, посуду, контейнеры для упаковки. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		•	
Порционирование (комплектование) улаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Посуду, контейнеры для улаковки. Эстетично улаковывать, комплектовать полуфабрикатов Комплектовать полуфабрикатов полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		-	
соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикаты полуфабрикатов полуфабрикаты порционирования (комплектования),		Бзаимозаменяемости	
соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Порудование, полуфабрикатов полуфабрикатов Проверять качество готовых полуфабрикатов полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и порционирования посуду, контейнеры полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования),		RUGUNATE P	
со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов носуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		1	
приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов носуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикаты в соответствии с их порционирования (комплектования),			
использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковыать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и поризводственный инвентарь, инструменты, посуду назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикаты в соответствии с их порционирования (комплектования),		_	
технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов выбирать материалы, посудой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника порционирования видом, способом и (комплектования),			
оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение перед упаковкой, полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника порционирования соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
инвентарь, инструменты, посуду Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов упаковывать, комплектовать полуфабрикатов техника соответствии с их видом, способом и (комплектования),			
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикатов Выбирать материалы, посудой, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника соответствии с их видом, способом и (комплектования),		=	
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),		•	
(комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов готовых полуфабрикатов обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнеры для упаковки. назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнеры контейнерами для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и готовых полуфабрикатов.	П	1	A
упаковка на вынос, хранение перед упаковкой, полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалы, посудой, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и (комплектования),			-
хранение перед упаковкой, упаковочными комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника соответствии с их видом, способом и (комплектования),			-
полуфабрикатов комплектованием. Выбирать материалами, посудой, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника соответствии с их видом, способом и (комплектования),	*		•
Выбирать материалы, посудой, посуду, контейнеры для упаковки. Уранения и Эстетично транспортирования упаковывать, готовых комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),	l =	· ·	*
посуду, контейнеры контейнерами для для упаковки. уранения и Эстетично транспортирования упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),	полуфабрикатов		± .
для упаковки. хранения и Эстетично транспортирования упаковывать, готовых комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в техника соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),		1	
Эстетично транспортирования упаковывать, готовых комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),		• •	=
упаковывать, готовых комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в Техника соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),			-
комплектовать полуфабрикатов. Техника соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),		Эстетично	
полуфабрикаты в Техника соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),		упаковывать,	готовых
соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования),		комплектовать	полуфабрикатов.
видом, способом и (комплектования),		полуфабрикаты в	Техника
видом, способом и (комплектования),		соответствии с их	порционирования
		видом, способом и	
сроком решизации. Тупаковки и		сроком реализации.	упаковки и

Обеспечивать маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное полуфабрикатов. Правила заполнения соседство скомплектованных, этикеток. Правила упакованных полуфабрикатов. складирования Соблюдать выход упакованных готовых полуфабрикатов. полуфабрикатов при Правила порционировании порционирования (комплектовании). (комплектования) Применять различные готовой кулинарной техники продукции. Требования к порционирования, комплектования с условиям и срокам учетом хранения ресурсосбережения упакованных полуфабрикатов Ассортимент и цены Ведение расчетов Рассчитывать с потребителями при стоимость на полуфабрикаты на отпуске продукции полуфабрикатов. день принятия на вынос. Вести учет платежей. Взаимодействие реализованных Правила торговли. Виды оплаты по с потребителями при полуфабрикатов. отпуске продукции Пользоваться платежам. с прилавка/раздачи контрольно-Виды и кассовымимашинами характеристика при оформлении контрольноплатежей. кассовых машин, Принимать оплату правила наличными деньгами; осуществления принимать и кассовых операций. оформлять Правила и порядок безналичные расчета потребителей при платежи. Составлять отчет по оплате наличными платежам. деньгами, при безналичной форме Поддерживать визуальный контакт с оплаты. потребителем. Правила поведения, Владеть степень профессиональной ответственности за терминологией. правильность Консультировать расчетов с потребителей, потребителями. оказывать им помощь Базовый словарный в выборе. запас на Разрешать проблемы иностранном языке. в рамках своей Правила, техника компетенции общения, ориентированная на

			потребителя
OK 01	Проведение анализа	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать	сложных ситуаций	и/или проблему в	профессиональный и
способы	при решении задач	профессиональном	социальный
решения задач	профессиональной	и/или социальном	контекст, в котором
профессиональн	деятельности	контексте.	приходится работать
ой	Определение этапов	Анализировать задачу	и жить; Основные
деятельности,	решения задачи.	и/или проблему и	источники
применительно	Определение	выделять её	информации и
к различным	потребности в	составные части.	ресурсы для решения
контекстам	информации,	Правильно выявлять	задач и проблем в
101110110110	осуществление	и эффективно искать	профессиональном
	эффективного	информацию,	и/или социальном
	поиска. Разработка	необходимую для	контексте.
	детального плана	решения задачи и/или	Алгоритмы
	действий.	проблемы.	выполнения работ в
	Оценка рисков на	Составить план	профессиональной и
	каждом шагу.	действия, определить	профессиональной и смежных областях;
	Оценивает плюсы и	необходимые	Методы работы в
	минусы полученного	ресурсы. Владеть	профессиональной и
	результата, своего	актуальными	смежных сферах.
	плана и его	методами работы в	Структура плана для
	реализации,	профессиональной и	решения задач
	предлагает критерии	смежных сферах.	Порядок оценки
	оценки и	Реализовать	результатов решения
	рекомендации по	составленный план.	задач
	улучшению плана.	Оценивать результат	профессиональной
	y y y menino nhana.	и последствия своих	деятельности
		действий	деятельности
		(самостоятельно или	
		с помощью	
		наставника).	
ОК 04. Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология
коллективе и	общении для	работу коллектива и	коллектива
	эффективного	команды	Психология
команде, эффективно	решения деловых	Взаимодействовать с	личности Основы
эффективно взаимодействоват	задач Планирование		
· ·	профессиональной	коллегами,	проектной
ь с коллегами,	* *	руководством,	деятельности
руководством,	деятельность	клиентами.	
клиентами.	Собщование превиг	Собщоноти новыми	Провиде
ОК 7	Соблюдение правил экологической	Соблюдать нормы экологической	Правила экологической
Содействовать		безопасности	безопасности при
сохранению	безопасности при		
окружающей	ведении	Определять	ведении
среды,	профессиональной	направления ресурсосбережения в	профессиональной деятельности
ресурсосбережен	деятельности; Обеспечивать		
ию, эффективно		рамках	Основные ресурсы задействованные в
действовать в	ресурсосбережение	профессиональной	
чрезвычайных	на рабочем месте	деятельности по	профессиональной
ситуациях.		профессии	деятельности Пути обеспечения
		(специальности)	
	1		ресурсосбережения

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объѐм часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Производственная практи. Виды работ:	ка ПМ. 01	72	
1.Инструктаж по технике бе производственными зонами	вопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с предприятия.	3	
	авыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из	3	
3.Отработка практических полуфабрикатов из овощей.	навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление	3	
4. Отработка практических полуфабрикатов из овощей.	навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление	3	
5.Отработка практических н	авыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.	3	1
	авыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.	3	1
<u> </u>	авыков консервирования овощей и грибов.		
8.Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.			3
9 Отработка практических н	авыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	3	
10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания			
11. Отработка практических	навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования	3	1
12. Отработка практически котлетной массы.	х навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из	3	
	навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.	3	1
	навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из	3	1
говядины.			

15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.	3	
16.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины.	3	
17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.	3	
18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.	3	
19.Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неè.	3	
20.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	3	
21.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	3	
22.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде	3	
23.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	3	
24.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	3	
Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- Мультимедийное оборудование,
- муляжи,
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 4 двухкомфорочная
- Фритюрница,

Холодильное оборудование:

- Холодильник «Атлант»,
 - Механическое оборудование:
- Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно пекарный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),

Вспомогательное оборудование:

- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна,
- Сушилка для посуды.
- Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды,

Набор разделочных досок (пластик), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), производственный стол с металлическим покрытием, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, подносы, дуршлаг

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов,

дополнительной литературы

Литература для преподавателя Основные источники:

- 1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. М: Издательский центр «Академия», 2016 328с.
- 2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. М: Альфа, 2015. 416с.

Дополнительные источники

- 1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- 2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

Электронные ресурсы

. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики — представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники — представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.