

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «КЫЗЫЛСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ  
КООПЕРАЦИИ»**

|  |  |
|--|--|
| РАССМОТРЕНА<br>на заседании предметно-цикловой<br>комиссии<br>дисциплин<br>Протокол №от «__» ____ 20__ г.<br>Председатель ПЦК<br>_____/Фамилия И.О./<br>(подпись) (Ф.И.О.) | УТВЕРЖДАЮ<br>Заместитель директора по ВР и ПП<br>_____/Ооржак Н.Б./<br>(подпись) (Ф.И.О.) «__»<br>____ 20__ г. |
|--|--|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Уровень профессионального образования среднее  
профессиональное образование в рамках реализации  
программы подготовки специалистов среднего звена по  
специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и

права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик:

Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА\* является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.15** 43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело» (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 WSRu с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Рабочая программа Производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

**ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• подготовки, уборки рабочего места;</li><li>• подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>• обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li><li>• приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>• ведения расчетов с потребителями</li></ul>  |
| <b>уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>• распознавать недоброкачественные продукты;</li><li>• выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>• владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li><li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li><li>• проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li></ul> |
| <b>знания</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li><li>• видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li></ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>• ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>• способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul> |
|--|---|

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

### Перечень общих компетенций

| Код           | Наименование общих компетенций   |
|---------------|--|
| <b>ОК 01.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |
| <b>ОК 02.</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            |
| <b>ОК.03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| <b>ОК.04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |
| <b>ОК.05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| <b>ОК.06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           |
| <b>ОК.07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    |
| <b>ОК.09</b>  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  |

|              |   |
|--------------|---|
|              | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| <b>ОК.10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                              |
| <b>ОК.11</b> | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

### ***Производственная практика ПМ 01- 108 часа***

#### ***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

### 3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### Содержание программы производственной практики

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)   | Содержание учебного материала   | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1   | 2   | 3           |
| <b>ПМ.01. Приготовление, подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |   | <b>108</b>  |
| <b>Тема 1.</b>  | Содержание  |             |
| <b>Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка овощей.</b>                                      | 1 .Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка,нарезка.  | <b>7,2</b>  |
|   | 2.Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, нарезка, определение процента отходов, хранение.  | <b>7.2</b>  |
|   | 3. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Отработка практических навыков по сложной нарезке картофеля  | <b>7.2</b>  |
| <b>Тема 2 Приготовление п./ф из рыбы</b>  | 4. Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и не рыбного водного сырья. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Отработка практических навыков по приготовлению п/ф из рыбы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству | <b>7.2</b>  |
|   | 5. Отработка практических навыков по приготовлению п/ф из рыбной котлетной массы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.  | <b>7.2</b>  |

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала  | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
|   | 6. Отработка практических навыков по приготовлению порционных и крупнокусковых, и мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству. | 7.2         |
| <b>Тема 3. Приготовление п\ф из баранины, свинины и говядины</b>      | 7. Отработка практических навыков по приготовлению порционных и крупнокусковых, и мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству  | 7.2         |
|   | 8. Отработка практических навыков по приготовлению порционных и крупнокусковых, и мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству  | 7.2         |
|   | 9. Отработка практических навыков по приготовлению натурально-рубленной и п/ф из нее. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.   | 7.2         |
|   | 10. Отработка практических навыков по приготовлению котлетной массы и п/ф из нее. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.   | 7.2         |
| <b>Тема 4. Приготовление п\ф из домашней птицы, дичи ,кролика</b>     | 11. Отработка практических навыков по приготовлению п/ф из птицы, дичи. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.   | 7.2         |
|   | 12. Отработка практических навыков по приготовлению п/ф из кролика. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству  | 7.2         |
|   | 13. Отработка практических навыков по приготовлению кнельной массы из птицы п/ф из нее. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.   | 7.2         |
|   | 14. Отработка практических навыков по обработке субпродуктов и приготовление п/ф из них. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству   | 7.2         |
|   | 15. Отработка практических навыков по обработке субпродуктов и приготовление п/ф из них. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.  | 7.2         |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **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;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

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

-тепловое оборудование:

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

- холодильное оборудование;

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

- вспомогательное оборудование;

- 1) комплект кухонной посуды;
- 2) столы производственные;
- 3) стеллажи передвижные;
- 4) моечная ванна двухсекционная;
- 5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,

- 6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- 7) Сквороды
- 8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стаканы, венчики;
- 9) Лопатки (металлические, силиконовые)
- 10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
- 11) Набор инструментов для карвинга;
- 12) комплект нормативной и технологической документации;
- 13) комплект учебно-методической документации;
- 14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:

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

весоизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS - PR»

- наглядные пособия.:

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

## **7.1. Информационное обеспечение обучения**

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

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования - М: издательский центр «Академия», 2018.. - 256с
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 изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. - 192с
7. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
- 11.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.
- 12.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. - 5-е изд, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
- 13.Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 - ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
- 14.Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В. М.:Издательский центр «Академия», 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 13 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, 2002.
- 12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:Академия, 2002.
- 13.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. - 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

### **Литература для студентов**

1. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования - М: издательский центр «Академия», 2018.. - 256с
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», 2018Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

### **2. Справочники.**

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.- М.:ГаммаПресс, 2002.

## Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www/kulina.ru](http://www.kulina.ru)

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

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

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

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

### **Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
|  | <p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul> | <p><i>выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></li> <li>- <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i></li> <li>- <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></li> </ul> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки |
|---|---|---------------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>   |               |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul> |               |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                   | Критерии оценки  | Методы оценки |
|--|--|---------------|
| <p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul> |               |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки   | Методы оценки |
|--|---|---------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> |               |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>  | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>   |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| личностное развитие  |   |  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                  |  |
| <b>ОК 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul> |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем</li> </ul>      |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                            | <p>месте</p>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>             | <p>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |