

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2021 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учётом стандартов «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50, ВХОДЯЩИХ В УКРУПНЕННУЮ ГРУППУ 43.00.00 «Сервис и туризм».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Аблаева Л. Э., зав.отделением по направлению подготовки «Поварское и кондитерское дело», «Пекарь», «Организация обслуживания в общественном питании»;

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, высшей категории,

Величко Т. А., преподаватель производственного обучения, первой категории,

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель спецдисциплин, первой категории.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» (ПКД).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, с учётом ТОП-50 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я. А. Донченко.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

©) Горченева Е.В., Капшук-Габова Е.Р., Аблаева Л.Э., Величко Т.А. – авторы-составители

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	41
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	50

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

#### **1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы**

Программа учебной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен:

##### **иметь практический опыт:**

- оценить наличие ресурсов;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п./ф.;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- владеть техниками, контролировать применение техник;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) работу коллектива и команды;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности);

##### **уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п./ф.,
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;
- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;
- контролировать безопасное использование оборудования для упаковки
- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
- владеть техниками, контролировать применение техник:

- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитирование рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;
- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;
- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно 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)
- работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности
- кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
- требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- методы обработки экзотических и редких видов сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- правила утилизации отходов
- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;
- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;



- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;
- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;
- правила заполнения этикеток;
- правила складирования упакованных полуфабрикатов;
- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и 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 коллектива;
- психология личности;
- основы проектной деятельности
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:-**  
учебной практики – 72 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися

основного видом профессиональной деятельности (ВДП) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

**Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК1.1-ПК1.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Учебная практика ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	72
	Всего:	72

### 3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
<b>Раздел 1.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
<b>МДК.01.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			
ПК1.1-ПК1.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 1.1.</b> Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной</p>	6

		<p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
	<p><b>Тема 1.2.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению п./ф., подбирать производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий:</p> <p>взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>Поддерживать рабочее места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности</p>	6

		<p>готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Организовать хранение 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</p> <p>Организовать хранение сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом</p>	
--	--	---	--

		соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
<b>Раздел 2.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд для сложной кулинарной продукции.			
<b>МДК. 01.02.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.			
ПК1.1-ПК1.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 2.1.</b> Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.	<p>Организовать рабочее место повара по обработке полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Оценить наличие, проверять качество полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции..</p> <p>Размораживать мороженую, потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</p> <p>Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы)</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Оценивать наличие, выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6



		<p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность.</p>	
	<p><b>Тема 2.2.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовать рабочее место повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке.</p> <p>Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	6

		<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые полуфабрикаты из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные полуфабрикаты из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Нарезка, формовка полуфабрикаты из рыбы для фарширования целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение полуфабрикатов из рыбы для фарширование целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции. на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
--	--	---	--

	<p><b>Тема 2.3.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение полуфабрикатов порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Нарезка, формовка полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции</p> <p>приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p>	6
	<p><b>Тема 2.4.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовать рабочее место повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке.</p> <p>Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции с учетом качества и требований к</p>	6

		<p>безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из морепродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые полуфабрикаты из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложных полуфабрикаты из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Нарезка, формовка полуфабрикаты из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции, на раздаче с учетом</p>	
--	--	---	--

		соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
<b>МДК. 01.03.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашнюю птицу, дичь, кролика для блюд для сложной кулинарной продукции.			
ПК1.1-ПК1.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 3. 1.</b> Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Организовать рабочее место повара по подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Оценивать наличие, проверить годность полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Порционировать (комплектовать) полуфабрикаты из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Упаковывать полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортировки.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6

		<p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Оценивать качество полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
	<p><b>Тема 3.2.</b> Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовать рабочее место повара по обработке полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Оценивать наличие, проверить годность полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p>	6

		<p>Упаковывать полуфабрикаты из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. на вынос и для транспортировки.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
--	--	---	--

		<p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Оценивать качество сложных полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
	<p><b>Тема 3.3.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению п./ф., из мяса подбирать производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>Поддерживать рабочее места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6



		<p>Охлаждать и замораживать готовые сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения различными методами.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение сложных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
	<p><b>Тема 3.4.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных</p>	<p>Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению п./ф., из диких животных подбирать производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>Поддерживать рабочее места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных</p>	6

		<p>изделий сложного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые сложных полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные полуфабрикаты из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение сложных полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по</p>	
--	--	---	--

		безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	<p><b>Тема 3.5.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению п./ф., из птицы, утки.</p> <p>Произвести подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>Поддерживать рабочее места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые сложных полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6

		<p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Нарезка, формовка, сложных полуфабрикатов из птицы, утки для приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение сложных полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
	<p><b>Тема 3.6.</b> Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению п./ф., из дичи.</p> <p>Произвести подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>Поддерживать рабочее места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных полуфабрикатов из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6

		<p>Соблюдать температурный и временной режимы при хранении сложных полуфабрикатов из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных полуфабрикатов из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые полуфабрикаты из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные полуфабрикаты из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Подготовить к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организовать хранение 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.</p> <p>Организовать хранение сложных полуфабрикатов из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
		<b>Всего</b>	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики**

- 1.ФГОС СПО по специальности
- 2.Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
- 3.Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
- 5.Программа практики.
- 6.Договор с предприятием.
- 7.Приказ на практику.
- 8.Направление на практику.
- 9.Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебное кафе».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, инструкционные практические карты, обучающие фильмы, натуральные образцы, муляжи.

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система: мультимедийный проектор, колонки, ПЭВМ, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения, поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории «Учебного кафе», или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Для качественного освоения программ среднего профессионального образования, профессиональной подготовки и программ дополнительного профессионального образования в колледже организованы производственные лаборатории:

Лаборатория «Учебное кафе» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» - г. Симферополь, ул. Дыбенко № 14.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 3» - г. Симферополь ул. Дыбенко № 60.

Профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебная пекарня» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 1» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 2» - г. Симферополь ул. Дыбенко № 60.

Лаборатория «Учебный бар» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный банкетный зал» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 1» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 2» - г. Симферополь ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Ресепшен» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Турфирма» - г. Симферополь ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Служба продажи и маркетинга» - г. Симферополь ул. Дыбенко №60.

Материально-техническое оснащение лабораторий представляет комплекс специализированного оборудования, в соответствии с ФГОС и перечнем оснащения в соответствии с ТОП-50.

Профессиональные лаборатории по направлению компетенции «Поварское дело» №1; №2; №3 оснащены следующим оборудованием:

Механическое оборудование

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп(определитель качества яиц)
- Овощерезка
- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат
- Кофемолка
- Куттер
- Картофелечистка

Тепловое оборудование

- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Плиты индукционные

- Плиты инфракрасного излучения
- Поверхность жарочная
- Плита вок индукционная
- Гриль саламандра
- Печь конвекционная
- Фритюрница
- Пароконвектомат
- Кипятильник с подключением к водопроводу
- Мармит электрический для вторых блюд
- Мармит электрический суповой
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Витрина холодильная
- Шкаф холодильный
- Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

#### Весоизмерительное оборудование

- Весы электронные настольные
- Набор для карвинга

#### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»;

#### Механическое оборудование

- Лампа для карамели
- Температор для шоколада
- Миксер планетарный
- Тестораскаточная машина
- Тестомесильная машина

#### Тепловое оборудование

- Печь конвекционная
- Плита индукционная
- Пароконвектомат

#### Холодильное оборудование

- Шкаф шоковой заморозки
- Витрина холодильная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Сифон для взбивания сливок (кремер)

#### Весоизмерительное оборудование

- Весы электронные

Лаборатория профессионального обучения «Учебный бар» обеспечивает профессиональную подготовку по специальностям: «Официант», «Бармен» и состоит из торгового зала и зоны бармена. Лаборатория оснащена следующим оборудованием

- Кокеры
- Барная стойка верхняя
- Барная стойка нижняя
- Стеллаж для напитков
- Холодильник



- Раковина
- Льдогенератор
- Комплексная шведская линия
- Электрический чайник
- Блендер
- Кофе машина
- Кофеварка
- Кофемолка
- Тостер
- СВЧ-печь
- Электрическая соковыжималка
- Ручная соковыжималка
- Миксер для взбивания молочных коктейлей
- Машина посудомоечная
- Эркипер

#### Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан»

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Официант» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

В учебном ресторане проходят уроки производственного обучения по специальности «Официант» и осуществляется профессиональная подготовка по дисциплине «Организация обслуживания в ресторанах».

Внутренняя отделка ресторана отличается красивым и богатым дизайнерским решением. В состав ресторана входят, кроме торгового зала, вестибюль, туалетная комната, банкетный зал.

В лаборатории созданы все условия для высокой эффективности обучения: ресторан оснащен необходимой мебелью, профессиональным оборудованием, кондиционером.

На занятиях учащимся предоставляется широкий выбор столового белья, современной столовой посуды, разнообразных инструментов, используемых в процессе ресторанного обслуживания.

К услугам учащихся – современные контрольно-кассовые аппараты и компьютерно-кассовые системы, обеспечивающие в заведениях ресторанного хозяйства систему хозяйственного учета, контроля за работой персонала и расчет с клиентом.

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» обладает широким спектром учебно-методической документации, пособий, периодических изданий (в том числе, и в электронном виде), используемых в работе педагогического коллектива и ученического состава нашего учебного заведения.

Профессиональные лаборатории по направлению компетенций «Кондитерское дело, Пекарь»

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Кондитер; пекарь». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих

кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» обеспечивает профессиональную подготовку по дисциплинам: «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и производственному обучению по указанным специальностям.

Лаборатория включает в себя производственную и учебную зоны и оснащена следующим оборудованием:

- Механическое оборудование
- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Тепловое оборудование
- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Весомизмерительное оборудование
- Весы электронные

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

Основные источники:

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб. пособие / авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр

«Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный]

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб.пособие / Г.Г. Лутошкина. – 4-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-0969-1.

3. Оборудование предприятий общественного питания : иллюстрированное учеб.пособие / сост. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичникова. – М.: Академия, 2014. – 20 плакатов. – ISBN 978-5-7695-8135-9.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д. : Феникс, 2012. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учеб.для студ. Учреждений высш. Проф. образования / М.: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 416 с. – ISBN 5-7695-1164-8

7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -128с. ISBN 978-5-7695-7341-5

9. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5

10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. учебник для студентов нач.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-7695-9581-3.

11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014.

– 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

13.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.

14.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 400 с. – ISBN 978-8695-8041-3.

15.Качурина Т.А. Кулинария : учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-7781-9.

16.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для сред.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 96 с. – ISBN 978-5-7695-9582-0.

17.Пальчук М.И. Культурно-историческое наследие Крыма: Российская

18.история возвращается: научно-популярное издание / М.И. Пальчук. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2014. – 200 с. – ISBN 978-966-648-229-0.

19.Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1

20.учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8024-6.

21.Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-8026-0.

22.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинария обработка продуктов : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-91-86-1.

23.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-76-95-9999-6.

24.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-9177-8.

25.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб.пособие для нач. проф. образования /– М. : Академия, 2013. – 304 с. – ISBN 978-5-7695-9996-5.

26.Чуканова В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0058-2.

27.1 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

28.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0190-9.

29.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.

30.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 6-е изд., стер. Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0077-3.

31.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 2 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-4468-0078-0.

32.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 3 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0079-7.

33.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 4 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0080-3.

34.Шумилкина М.Н. Кондитер : практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/д.: Феникс, 2012. – 190 с. – ISBN 978-5-222-20082-7.

35.Шумилкина М.Н. Кондитер: рабочая тетрадь / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 35 с. – ISBN 978-5-222-20677-5.

#### Периодические издания

1.CHEFART / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежеквартал. – 5000 экз.

2.Афиша-Еда. Ежемесячный журнал о еде, вине и гастрономических путешествиях / учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 8000 экз.

3.Вопросы питания : научно-практический журнал / учредитель и издатель ФГБНУ «НИИ питания РФ». – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 6 раз в год. – 3000 экз.

4.Гастрономъ / учредитель и издатель ООО «БонниерПабליкейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 205 000 экз.

5.Кушать подано! / учредитель и издатель ООО «Блиц-Пресс». – М.: ПРАЙМ-ПРИНТ, 2015. – Ежемес. – 96 000 экз.

6.Питание и общество: научно-производственное издание / учредитель и издатель ООО «Питание и общество». – М.: Гарант, 2015. – Ежемес. – 1450 экз.

7.Ресторанные ведомости / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежемес. – 19 200 экз.

8.Ресторатор CHEF / учредитель и издание ООО «НТА эвент». – М.:Вива-Стар, 2015. – Ежемес. – 14 000 экз.

9.Школа гастронома: коллекция рецептов / учредитель и издатель ООО «БонниерПабליкейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – ISBN 1819-9488. – 210 000 экз.

#### Интернет-ресурсы:

1.Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

2.Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.hlebopek.by>

(20.01.2015). – Заголовок с экрана.

3.Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа :[www.hleb.net](http://www.hleb.net) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

4.Хлебопечка[Электронный ресурс]. – Режим доступа :[www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

5.Bread.su - сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей <http://bread.su> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

6.Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>

7.Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>

8.Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

9.Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>

10.Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>

11.Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://travelfood.ru/>

12.«Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://newfork.ru/>

13.Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://chocomocco.ru/>

14.Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://ru.inshaker.com/>

15.Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://kuhnya-na-zdorove.ru/>

16.Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>

17.Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>

18.Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

19.Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>

20.Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.hleb.net](http://www.hleb.net)

21.Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://bread.su>

22.Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>

23.Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>

24.Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

##### **4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по учебной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- ☐ повар ресторанной индустрии
- ☐ кондитер ресторанной индустрии
- ☐ работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии
- ☐ менеджер ресторана
- ☐ менеджер по производству
- ☐ менеджер предприятия быстрого обслуживания
- ☐ генеральный менеджер

##### **4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные

задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.