

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОБОЯНСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023 г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.

Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин

Приказ № 146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. Приказа № 171
от 28 июня 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

2023г.

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
протокол №10
от 29.05.2023г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1569 .

Разработчики:

Одинцова Любовь Викторовна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК»;
Михалева Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК».

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 02 **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требование к результатам освоения учебной практики.

1.2.1. В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Знать:	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p>
---------------	---

	<p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
Уметь:	<p>подготовить рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Иметь практический опыт:	<p>в подготовке и уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
--	--

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 216 часов;
из них в форме практической подготовки 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами (ЛР):

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 11	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
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.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 30	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту.
ЛР 31	Осознающий выбор профессии Повар, кондитер и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. 1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по УП</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов</i>
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ЛР1-16	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216 часов	<p>1. Оценка наличия, выбор 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> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов</p>	Тема 1. Организация рабочего места.	6
				Тема 2. Приготовление бульонов и отваров.	6
				Тема 3. Приготовление супов разного ассортимента.	36
				Тема 4. Приготовление соусов разного ассортимента.	18
				Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	36

		<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Тема 6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и теста.</p>	
			<p>Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нежирного водного сырья, разнообразного ассортимента.</p>	6
			<p>Тема 8. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	

			<p>изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки 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>15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование.</p>		
Диферинцированный зачет					6

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		216
Тема 1.. Организация рабочего места.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 2.Приготовление бульонов и отваров.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, мясокостного бульона, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.	6
Тема 3. Приготовление супов разного ассортимента.	Содержание	36
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заправочных супов: картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: сборная мясная, солянка домашняя, солянка по – петербургски, солянка из птицы, солянка сборная из субпродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заправочных супов: борщ, борщ московский, борщ флотский, борщ украинский, щи, щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашенной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник, рассольник домашний, рассольник петербургский. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов-пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 4. Приготовление соусов разного ассортимента	Содержание	18
	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление соуса красного и его производных. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
	Приготовление соуса белого и его производных, соуса грибного и его производных, соуса молочного и его производных. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
	Приготовление соуса сметанного и его производных, яично-масляных соусов, сладких (десертных) соусов. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и	Содержание.	36

<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Способы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов. Способы приготовления грибов: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование. Приготовление блюд и гарниров из грибов требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. Подготовка круп к варке. Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Приготовление вязких и жидких каш: рисовая каша молочная, манная, каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Приготовление блюд и гарниров из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Содержание</p>	36
<p>Тема 6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и теста.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц. Способы приготовления горячих блюд из яиц. Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром. Варианты оформления и отпуска горячих блюд из яиц. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.</p>	6

Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц. Способы приготовления горячих блюд из яиц: омлеты, яйца запеченные под молочным соусом. Варианты оформления и отпуска горячих блюд из яиц. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	6
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога. Способы приготовления горячих блюд из творога: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, вареники, вареники ленивые. Варианты оформления и отпуск горячих блюд из творога. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	6
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Способы приготовления горячих блюд из муки: вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем.. Варианты оформления и отпуска горячих блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	6
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Способы приготовления горячих блюд из муки: тесто для оладий, блины. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	6
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Способы приготовления горячих блюд из муки: тесто для пельменей, пельмени отварные.	6
	Содержание	36
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6

Тема 8. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбных консервов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных (основным способом, во фритюре, на гриле, в жарочном шкафу). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	6
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	6
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	6
	Содержание.	36
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности.	6

	<p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: запеченных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных, припущенных, жареных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	6

	<p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: тушеных, запеченных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	6
	дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской по компетенции «Поварское дело», производственные цеха, с зонами для приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания:

Весоизмерительное оборудование: весы электрические.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита индукционная, фритюрница, микроволновая печь.

Холодильное оборудование: холодильник.

Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер ручной погружной, мясорубка, слайсер, кофемолка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: вакуумный упаковщик.

Вспомогательное оборудование: стол производственный, стеллаж со сплошными полками, мойка односекционная со столешницей, ковёр диэлектрический

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, функциональные гастроремкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, крышки к гастроремкостям из нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейники для индукционных плит, сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием), сито, венчик, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, щипцы универсальные, миски нержавеющей стали, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, тарелка глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, банка для хранения жидкостей, миска пластиковая, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, прихватка - варежка термостойкая силиконовая.

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>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;</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;</p>
<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени энергетических затрат и т.д.);</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;</p>

<p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа;</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;</p>
<p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа.</p>