

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю  
Директор ГБПОУ "Амвросиевский  
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.

2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

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

Амвросиевка  
2023

**ОДОБРЕНА**

Методической комиссией  
для подготовки работников  
общественного питания и сферы услуг

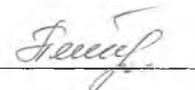
Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАЗРАБОТАНА** на основе

Федерального государственного  
образовательного стандарта СПО по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
Приказ № 1569 МОН РФ

от 9 декабря 2016 г.  
С изменениями и дополнениями  
От 17 декабря 2020 г.

Председатель методической  
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

 Баглай Л.Г.

**Составители:**

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда  
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда

**Рабочая программа согласована:**

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год

Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ учебный год

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

### Планируемые результаты практики профессиональных модулей

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать **личностными результатами (ЛР)**:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> (описания)
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 Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным 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 Донбасса
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
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 государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## **1.2. Требования к результатам освоения программы производственной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

### **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

**Всего – 180 часов;**



## 2. Структура и содержание учебной практики

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180 часов</b>	
<b>УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.</b> <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов ( щи, борщи, рассольники, солянки). 5. Приготовление овощных и картофельных супов. 6. Супы региональной кухни. 7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	3

<p><b>УП.02.2.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.  <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление бульонов, отваров.</li> <li>4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни.</li> <li>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи супов.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.3.</b> Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.  <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами.</li> <li>4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни.</li> <li>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи супов.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3

<p><b>УП.02.4.</b> Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</li> <li>4. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.</li> <li>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.5.</b> Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</li> <li>4. Приготовление мучных пассировок.</li> <li>5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, и огурцами, с вином и т.п.).</li> <li>6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.</li> <li>7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</li> <li>9. Порционирование, сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.6.</b> Приготовление</p>	<p><b>Содержание:</b></p>	6	3

<p>молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).</li> <li>4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).</li> <li>5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</li> <li>6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни</li> <li>7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</li> <li>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>10. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ol>		
<p><b>УП.02.7.</b> Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).</li> <li>4. Приготовление заправок (салатная, сметанная, и т.д.)</li> <li>5. Приготовление маринадов, соуса - хрен.</li> <li>6. Оценка качества готовых соусов.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>11. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.8.</b> Приготовление каш. <i>ПК.2.1, 2.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</li> <li>3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каша региональной кухни</li> </ol>	6	3

	<p>4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.9.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп.  <i>ПК.2.1, 2.5.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники).          Блюда из круп региональной кухни</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.10.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.  <i>ПК.2.1, 2.5.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).</p> <p>4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).          Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6	3

	<p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.11.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.5</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.12.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Блюда из овощных масс.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.5.</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).</p> <p>4. Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.).</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3

<p><b>УП.02.13.</b> Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.  <i>ПК.2.1, 2.5.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</li> <li>4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).</li> <li>5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцыи т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни.</li> <li>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.14.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</li> <li>4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассол», припущенная по-русски и т.п.).</li> <li>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.15.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная</li> </ol>	6	3

<p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>по-ленинградски, в тесте орли).</p> <p>4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.16.</b> Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеной рыбы.</p> <p>4. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.17.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</p> <p>4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p> <p>5. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p>	6	3

	<p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.18.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p> <p>4. Приготовление блюд из тушеного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.19.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</p> <p>4. Приготовление блюд из котлетной массы ( котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3

	<p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.20.</b> Приготовление блюд из субпродуктов.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.21.</b> Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром ).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p><b>УП.02.22.</b> Приготовление блюд из тушенных и жареных птицы, дичи,</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p>	6	3

<p>кролика.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</li> <li>4. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</li> <li>5. Приготовление блюд региональной кухни.</li> <li>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>		
<p><b>УП.02.23.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика.  <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).</li> <li>4. Приготовление блюд региональной кухни.</li> <li>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.24.</b> Приготовление блюд из яиц.  <i>ПК.2.1, 2.6.</i>  <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).</li> <li>4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).</li> <li>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для</li> </ol>	6	3

	<p>подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		
<p><b>УП.02.25.</b> Приготовление блюд из творога.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.6.</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса).</li> <li>4. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</li> <li>5. Приготовление блюд региональной кухни.</li> <li>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.26.</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого опарного теста.</li> <li>4. Приготовление фаршей и начинок.</li> <li>5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).</li> <li>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.02.27.</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.</li> <li>4. Приготовление фаршей и начинок.</li> <li>5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи).</li> </ol>	6	3

	6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
<b>УП.02.28.</b> Приготовление пресного теста и слоеного пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5, 2.6.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты). 5. Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	3
<b>УП.02.29.</b> Приготовление мучных кулинарных изделий региональной кухни. <i>ПК.2.1, 2.5, 2.6.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление изделий региональной кухни 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	3
<b>УП.02.30.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	6	3

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. Лаборатория «Учебный кулинарный – кондитерский цех»

1. доска;

2. компьютер

**Оснащение рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный- кондитерский цех» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Холодильник «Норд»

3. Весы настольные электронные (до 3кг)

4. Микроволновая печь.

5. Электромясорубка

6. Шкаф шоковой заморозки

7. Нитраттестер;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

- мусат для заточки ножей.
- набор разделочных досок ( для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- делитель торта;
- подставки для тортов;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- противень с высокими бортами (капсулы);
- противни металлические;
- кондитерские металлические листы;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.**

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления пищи.	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Готовит бульоны, отвары разнообразного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет супы разнообразного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет непродолжительного хранения супы разнообразного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	Готовит и оформляет горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	

круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ выполняемой работы обучающимся. Оценка практической работы.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
<b>ЛР 2</b>	активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 3</b>	соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 4</b>	проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 5</b>	приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	
<b>ЛР 6</b>	уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Экспертное наблюдение

<b>ЛР 8</b>	уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 9</b>	пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 11</b>	уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 13</b>	соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Экспертное наблюдение

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

## 6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

### Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

186 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

### Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

### Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия: Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

### Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>