

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)


УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 233 от «21» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск 2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
профессионального цикла
«15» сентября 2020 г. Протокол № 1
Председатель методического объединения
 М.В. Веретенникова

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.02.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

методист



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по виду деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для освоения профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	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;
-------------------	--

	<p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>подготавливать 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>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептов, 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>

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего часов учебной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
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
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем учебной практики	Всего часов
ПК 2.1.	Тема № 1. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов.	6
ПК 2.1.	Тема № 2. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах горячего цеха.	6
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	Тема № 3. Технологический процесс приготовления бульонов и простых супов.	6
ПК 2.1. ПК 2.2., ПК 2.3.	Тема № 4. Технологический процесс приготовления бульонов и простых супов.	6
ПК 2.2. ПК 2.2., ПК 2.3.	Тема № 5. Технологический процесс приготовления бульонов и сложных супов.	6
ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3..	Тема № 6. Технологический процесс приготовления бульонов и сложных супов.	6
ПК 2.1., ПК 2.4..	Тема № 7. Приготовление основных и производных соусов	6
ПК 2.1, ПК 2.4. ПК 2.5.	Тема № 8. Приготовление блюд из овощей, из грибов.	6
ПК 2.1, ПК 2.4..ПК 2.5.	Тема № 9. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8.	Тема № 10 Организации работы в мясо-рыбном цеху (разработка технологической документации).	6
ПК 2.1, ПК 2.7.	Тема № 11 Организация технологического процесса по приготовлению рыбных полуфабрикатов	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.7.	Тема № 12. Приготовление блюд из рыбы	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.7.	Тема № 13. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.7.	Тема № 14. Приготовление блюд из фаршированной рыбы	6
ПК 2.1, ПК 2.4.. ПК 2.7.	Тема № 15. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
ПК 2.1, ПК 2.6.	Тема № 16. Приготовление блюд из яиц.	6
ПК 2.1, ПК 2.6.	Тема № 17. Приготовление блюд из творога, сыра	6
ПК 2.1, ПК 2.6.	Тема № 18. Приготовление блюд из муки	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.8	Тема № 19. Приготовление отварных, тушеных и запеченных блюд из мяса	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.8	Тема № 20. Приготовление жареных блюд из мяса.	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.8	Тема № 21. Приготовление блюд из субпродуктов	6
ПК 2.1, ПК 2.4., ПК 2.8	Тема № 22. Приготовление блюд из домашней птицы	6
ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,	Тема № 23. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в рамках стандарта WorldSkills	6

ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.		
ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.	Тема № 24. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в рамках стандарта WorldSkills Дифференцированный зачет по итогам практики	6
	Всего часов	144

3.2. Содержание учебной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
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.	<u>Тема №1.</u> Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов.	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</p>	6

			продуктов. Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
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.	<u>Тема № 2</u> Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах горячего цеха.	Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. 003-2020 Инструкция по оказанию первой помощи. 111-2020 Инструкция по охране труда при кулинарных работах. 115-2020 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой. 109-020 Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой. 048-2020 Инструкция по охране по профессии Повар. 114-2020 Инструкция по охране труда при работе с электрожарочными и электропекарскими шкафами. 062-2020 Инструкция по охране труда при прохождении учебной практики в мастерских. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаро-безопасности, охраны труда.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	6

<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.,</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p><u>Тема № 3.</u> Технологический процесс приготовления бульонов и простых супов</p>	<p>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>Готовить бульоны и отвары (бульон из птицы, мясокостный бульон, отвар овощной и грибной)</p> <p>Готовить простые супы – заправочные (суп овощной, щи из свежей капусты), молочные (суп молочный с вермишелью), сладкие супы (суп фруктовый яблочный с гренками) с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Бракераж блюд.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>6</p>
--	--	--	--	----------

<p>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.</p>	<p><u>Тема № 4.</u> Технологический процесс приготовления бульонов и простых супов.</p>	<p>Организация рабочего места Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы – заправочные (борщи, рассольники, суп- харчо, суп вермишелевый на курином бульоне), молочные с крупами, холодные супы (окрошка овощная) с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж блюд. 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>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для пригото-</p>	<p><u>Тема № 5.</u> Технологический процесс приготовления бульонов и сложных супов.</p>	<p>Организация рабочего места Готовить бульоны и отвары. Готовить сложные заправочные (солянки), прозрачные (консоле с гарниром из теста), в рамках стандарта WorldSkills. Оценка каче-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных</p>	<p>6</p>

<p>ления 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.</p>		<p>ства готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответ-</p>	<p><u>Тема № 6. Технологический процесс приготовления бульонов и сложных супов.</u></p>	<p>Организация рабочего места Готовить бульоны и отвары. Готовить сложные пюреобразные (суп пюре овощной, из птицы, с гарнирами из круп), сладкие супы (фруктово-ягодные с гренками) в рамках стандарта WorldSkills. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика регио-</p>	<p>6</p>

<p>ствии 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.</p>		<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>нальных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p><u>Тема № 7. Приготовление основных и производных соусов</u></p>	<p>Организация рабочего места Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Приготовление соусов в ассортименте: соус польский (натуральный), соус грибной, соус красный с луком, соус томатный, соус молочный, соус красный основной, соус сметанный с луком, соус паровой, соус сухарный, соус кисло-сладкий, соус белый основной,</p>	<p>Организация работы соусного отделения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, ме-</p>	<p>6</p>

<p>хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>		<p>соус луковый. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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>тоды приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	
<p>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 2.4. Осуществ-</p>	<p><u>Тема № 8.</u> Приготовление блюд из овощей, из грибов.</p>	<p>Организация рабочего места. Приготовление отварных, тушеных запечённых, жареных блюд из овощей и грибов регионального назначения (картофель отварной в молоке, рагу овощное, котлеты морковные, свекольные, капуста тушеная, draniki, грибы в сметанном соусе). Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление овощных горячих вторых блюд.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Организация технологического процесса приготовления блюд. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из овощей, грибов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и</p>	<p>6</p>

<p>лять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента.</p>		<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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>продуктов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов различного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами., ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p><u>Тема № 9.</u> Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Организация рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий регионального назначения: Гречневая рассыпчатая каша с луком. Каша пшенная молочная с тыквой. Каша рисовая молочная с маслом. Пудинг рисовый. Котлеты манные. Запеканка пшенная. Биточки рисовые. Макаронные изделия отварные с томатом. Макаронные изделия отварные запеченные с сыром. Лапшевник с творогом. Бобовые, в томатном соусе.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Организация технологического процесса приготовления блюд. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к каче-</p>	<p>6</p>

<p>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.</p>		<p>Чечевица отварная с луком. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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>ству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>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,</p>	<p><u>Тема № 10</u> Организации работы в мясо-рыбном цеху (разработка технологической документации).</p>	<p>Организация рабочих мест по подготовке нормативной документации. Организация рабочих мест по размещению оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персо-</p>	<p>6</p>

<p>. 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.</p>		<p>Составление технико-технологических карт приготовления блюд. Составление хода работ по организации технологических процессов приготовления рыбных блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.</p>	<p>нала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий.</p>	
<p>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.,</p>	<p><u>Тема № 11.</u> Организация технологического процесса по приготовлению рыбных полуфабрикатов</p>	<p>Организация рабочих мест. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания: (целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм, филе с кожей, без кожи). Оценка качества готовых полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском для приготовления. Бракераж полуфабрикатов из рыбы. Проведение текущей уборки рабочего места</p>	<p>Организация работ по приготовлению рыбных полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, ис-</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>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>пользуемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий.</p>	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p><u>Тема № 12. Приготовление блюд из рыбы</u></p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: рыба паровая с гарниром, рыба отварная, соус польский с гарниром, рыба в рассоле с гарниром, рыба жаренная по – Ленинградски; рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром, рыба жаренная на гриле с гарниром, шашлык из рыбы с гарниром, рыба жаренная во фритюре целиком, рыба в тесте кляр с гарниром. Оформление блюд из рыбы разнообразного ассортимента, Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Бракераж блюд.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин-</p>	<p>6</p>

<p>к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых рыбных блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>вентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление,</p>	<p><u>Тема№13. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</u></p>	<p>Организация рабочих мест.</p> <p>Приготовление блюд по ассортименту: рыба запеченная по – Русски; рыба запеченная по –Московски, солянка рыбная на сковороде, креветки отварные; креветки жареные с соусом; креветки жаренные на гриле.</p> <p>Оформление блюд из рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Бракераж блюд.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	<p>6</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>вторых рыбных блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформ-</p>	<p><u>Тема №14 Приготовление блюд из фаршированной рыбы</u></p>	<p>Организация рабочих мест.</p> <p>Приготовление блюд по ассортименту:</p> <p>Рыба фаршированная целиком и порционными кусками, рулеты из горбуши.</p> <p>Оформление блюд из рыбы фаршированной разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовых горячих рыбных блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Бракераж блюд.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Организация технологического процесса по первичной обработке рыбы, подготовке начинок к фаршированию тушек рыбы</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диети-</p>	<p>6</p>

<p>ление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>ческого питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента., ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p><u>Тема №15.</u> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: котлеты рыбные с гарниром, биточки рыбные с гарниром, зразы рыбные с гарниром, фрикадельки рыбные, тефтели рыбные с гарниром. Оценка качества готовых горячих блюд из рыбной котлетной массы, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос Бракераж блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Организация технологического процесса по первичной обработке рыбы, подготовке полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен-</p>	<p>6</p>

<p>к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>тов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
<p>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 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p><u>Тема №16</u> Приготовление блюд из яиц.</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: Яйцо отварное вкрутую. Яйцо отварное всмятку. Яичная кашка. Яичница глазунья натуральная. Яичница глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный. Омлет смешанный. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос Органолептические показатели блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Организация технологического процесса по первичной обработке сырья, подготовке технологической документации. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц разнооб-</p>	<p>6</p>

			разного ассортимента, в том числе региональных.	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами., ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента, ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента.</p>	<p><u>Тема №17</u> Приготовление блюд из творога, сыра</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: Сырники из творога со сметаной. Сырники из творога с морковью. Вареники ленивые. Запеканка из творога. Пудинг из творога. Вареники с творогом. Сыр жареный. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос Органолептические показатели блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд различного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из творога, сыра. Организация технологического процесса по первичной обработке сырья, подготовке технологической документации. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из творога, сыра, различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из творога, сыра. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из творога, сыра. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос го-</p>	<p>6</p>

			рячих блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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.</p>	<p><u>Тема №18</u> Приготовление блюд из муки</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: Лапша домашняя отварная с маслом. Блинчики с яблоками. Блинчики с творогом. Вареники с вишней Блины со сметаной. Оладьи с джемом. Пирожки с начинками из дрожжевого теста Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Органолептические показатели блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из муки. Организация технологического процесса по первичной обработке сырья, подготовке технологической документации. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из муки. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>6</p>

<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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.</p>	<p><u>Тема №19.</u> Приготовление отварных, тушеных и запеченных блюд из мяса.</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: мясо отварное с гарниром, сосиски отварные с гарниром, мясо тушеное с гарниром, мясо духовое с гарниром, говядина в кисло – сладком соусе, гуляш с гарниром, азу с гарниром, плов. Органолептические показатели блюд. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж блюд. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Организация технологического процесса по первичной обработке мясного сырья, подготовке технологической документации. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
---	--	--	--	----------

<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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..</p>	<p><u>Тема №20.</u> Приготовление жареных блюд из мяса.</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: бифштекс с яйцом, антрекот с гарниром. эскалоп с гарниром, котлета отбивная свиная с гарниром, ромштекс с гарниром, бефстроганов с гарниром, поджарка с гарниром, шашлык с гарниром люля-кебаб с гарниром, котлеты с гарниром, биточки с гарниром. Органолептические показатели блюд из натурально рубленного мяса, жареных блюд из мяса свинины и говядины. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Бракераж блюд. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
--	---	--	--	----------

<p>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 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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.</p>	<p><u>Тема №21</u> Приготовление блюд из субпродуктов</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: язык отварной с соусом, оладьи из печени, печень по-строгановски, гуляш из сердца. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд. Органолептические показатели блюд из печени, сердца. Бракераж блюд. 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>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных субпродуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных субпродуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных субпродуктов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для пригото-</p>	<p><u>Тема №22</u> Приготовление блюд из домашней птицы</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление блюд по ассортименту: курица отварная с гарниром курица жаренная с гарниром котлеты рубленые из птицы с гарниром,</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кроли-</p>	<p>6</p>

<p>ления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами., ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента., ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента.</p>		<p>рулеты из курицы. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд различного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж блюд. 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>ка. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5., ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8.</p>	<p><u>Тема №23</u> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в рамках стандарта WorldSkills</p>	<p>Организация рабочих мест. Приготовление, оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий и закусок различного ассортимента из меню обучающихся по стандартам WorldSkills. Бракераж блюд. Оценка качества готовых горячих блюд, закусок, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок . Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд,</p>	<p>6</p>

		<p>блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.</p>	<p><u>Тема №24</u> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в рамках стандарта WorldSkills</p> <p>Дифференцированный зачет по итогам практики</p>	<p>Организация рабочих мест.</p> <p>Приготовление, оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента из меню обучающихся по стандартам WorldSkills.</p> <p>Бракераж блюд. Оценка качества готовых горячих блюд, закусок, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок .</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин-</p>	6

		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>вентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>Итого учебной практики – 144 часа (4 недели)</p>				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах в учебном кулинарном цехе.

Технические средства обучения:

Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием ОПОП СПО по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаки, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано согласно календарному графику.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.- М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения Предприятий общественного питания. Учебник. М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

4. Анфимова Н. А. Кулинария. Учебник.- М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.-М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

6. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

7. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь.-М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. (Модули 1 – 7)
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
6. 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.
7. 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.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017.

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике.

Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются в дневниках учебной практики.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные производственные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за</p>	<p>Текущий контроль: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет наблюдение и оценка выполнения всех видов производственной деятельности за период проведения учебной практики:</p>

	<p>весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подго-</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техники приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и заку-</p>	

<p>товку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>сок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция);</p>	
--	---	--

	<p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p>Промежуточная аттестация: : дифференцированный зачет</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	