

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
Е.Д. Цыренов
Приказ № 1
« 02 » 09 2019



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальное РФ от «02» августа 2013г. № 798 (ред. От 09.04.2015) и с учетом требований работодателей (протокол от «17» апреля 2015 № 10)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик Пушкарская Татьяна Геннадьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 1 от «29» августа 2019г.

Председатель ЦК РП  М.В. Русина

Программа одобрена МС

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Председатель МС  Е.Д. Цыренов
(Ф.И.О.)

Рецензент: Сивянов Андрей Сергеевич, шеф-повар кафе-кондитерской "Таванга"

Ф.И.О., должность работодателя, наименование предприятия

Мастер производственного обучения ГБПОУ "БКТМ" "Вананова Глицина Виктория"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «17» июня 2018 № 12) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У1-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

У3- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У4- своевременно оформлять заявку на склад;

У5- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У6-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Необходимых для выполнения ВПД: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 216 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебной практики	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	Компетенции ПК, ОК
1	2	3	4	5	6
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание				
	<p>1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>2.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>3.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,</p> <p>4.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий, закусок.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>2.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3.Расчет стоимости супов</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий.Расчет стоимости закусок</p> <p>5.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>				<p>ОК.07.</p> <p>ОК.08.</p> <p>ОК.09.</p> <p>ОК.10.</p>
<p>Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <p>Бульон костный, Бульон из птицы, Бульон рыбный</p> <p>2.Оценка качества готовых бульонов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3.Хранение с учетом температуры подачи бульонов на раздаче.</p> <p>4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1.</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК.03.</p> <p>ОК.04.</p> <p>ОК.07.</p> <p>ОК.08.</p> <p>ОК.09.</p> <p>ОК.10.</p>
<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>					
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК2.1.</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК.03.</p> <p>ОК.04.</p>

разнообразного ассортимента	<p>реализации супов разнообразного ассортимента; рассольников разнообразного ассортимента; Рассольник ленинградский.</p> <p>3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				<p>ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; Щи из свежей капусты с картофелем,</p> <p>3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; Борщ с капустой с картофелем.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.</p>

	<p>3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				ОК.10.
	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; -овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; Солянка, Суп из баранины из баранины с домашней лапшой.</p> <p>3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; -супов-пюре разнообразного ассортимента; Суп- пюре из кабачков или тыквы, 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; -супов-пюре разнообразного ассортимента; Молочных супов разнообразного ассортимента; 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	<p>на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; - сладких супов разнообразного ассортимента; Сладкий суп из свежих плодов и ягод (сухофруктов), -3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических, вегетарианских супов, разнообразного ассортимента; Бухлер. 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>

	<p>4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				
<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соу Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; -красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента; 3.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 4.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; Соус белый основной, Соус Бешамель, Соус молочный, масляные смеси. 3.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 4.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>

<p>(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения -яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; Соус Польский, Соус Голландский со сливками, Соус сладкий</p> <p>3.Оценка качества готовых соусов перед отпуском.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>5 семестр</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>

	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : -блюд из овощей разнообразного ассортимента; - Перец фаршированный с овощами. Овощной Гротен, Капуста тушеная, крокеты, картофель и лук фри, котлеты картофельные</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
--	---	-----------	---	---	--

<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : - гарниров из овощей разнообразного ассортимента; Рулет картофельный, запеканка картофельная; Блюда, закуски из грибов разнообразного ассортимента;</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	<p>3. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>4. 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>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; -блюды из круп, бобовых разнообразного ассортимента; Рис (булгур) отварной, бобовые в соусе, биточки манные</p> <p>3. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; -блюды из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра, сырые лепешки</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

<p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>Сырники из творога, Вареники ленивые отварные, запеканка творожная</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : -блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: -Позы, вареники с картофелем.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

	<p>реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : -блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: Блинчики с разной начинкой.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.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>ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; -блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; Пироги с рыбой.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 01.</p>

	<p>безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; -блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; Пироги с повидлом.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; -блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента;</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>5 семестр</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>5 семестр</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01.</p>

	<p>инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; Рыба (филе) отварная, рыба (филе) припущенная, рыба жареная основным способом, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная с картофелем по – русски.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>ОК.02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения : -блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; Котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования</p>	5 семестр	6	3	<p>ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.</p>

	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения : -блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; Блюды из рыбы разнообразного ассортимента; Приготовление рулетов из омуля</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения : -блюد из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; Котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное. Блюд из рыбы разнообразного ассортимента; Приготовление рулетов из омуля 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.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>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : -блюд закусок из нерыбного водного сырья; -Кальмары фаршированные, кальмары жаренные в сухарях 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
<p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и припущенного мяса говядины</p> <p>Антрекот, бифштекс натуральный, ромштекс (шницель)</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	<p>крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента;Бифштекс с яйцом. Блюды, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента:Азу, жаркое</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения : баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюды, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента;Бифштекс с яйцом.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса Блю д, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента:Азу, жаркое</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента;</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	<p>котлеты (биточки) -блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.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>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса птицы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : -блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Котлеты пожарские.</p> <p>3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	<p>1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация</p>	5 семестр	6	3	ПК 2.1.

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса птицы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения : -блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Котлеты по-киевски, Рулет с черносливом и курагой. блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>3. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</p> <p>5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>				ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Итого			216		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

1. Оборудование кулинарного цеха

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлебрезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Водонагреватель termex

Мармит кухонный ЭМК 40Н

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

2. Инструменты и приспособления кулинарного цеха

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обучающихся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секционная

Ванна для обработки продуктов 3-х секционная

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

3. Средства обучения

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
4. Примерная основная образовательная программа
5. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартиформ 2008.-11 с.
9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
13. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум/ Т.А. Качурина. М.: Издательский центр «Академия». - 160с
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
5. Шитякова, Т. Ю., Качурина, Т.А., Сопачева, Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. среднего проф. образования / Т. Ю.Шитякова.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.-176с

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова – 7-е изд., перераб.-М.: Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Л.В. Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Общественное питание. Режим доступа <http://www.twirpx.com>

Электронные учебники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с.

[Электронный ресурс]

2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.

[Электронный ресурс]

3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]

4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

[Электронный ресурс]

5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014. - 256 с.

[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

1.2.2. Электронные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор
- телевизор
- принтер.

3.3. Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,
нормативно-технологическая документация,
моющие и дезинфицирующие средства,
спецодежда,
столовое бельё

3.4. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточенно мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

<p>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У 2 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>У 3 своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Проведение текущей уборки, поддержание порядка на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>Выбор и применение моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p> <p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p> <p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <p>Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ</p>

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p>	
<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по теме: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023