

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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты 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: Степанов Андрей Сергеевич, шеф-повар Караоке-клуба "Тавана"

Ф.И.О., должность работодателя, наименование предприятия
Мастер производственного обучения ГБПОУ "БКТИС" Ваганова Анна Константиновна
высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
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 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 холодных 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:

У-1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 180 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебной практики	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые ПК и ОК
1	2	3	4	5	6
Раздел 1 Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. . Подготовка их к использованию. 3 Применение инновационного оборудования: слайсера, сувида, вакуума, шоковой заморозки, для оптимизации процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования. 4. Определение степени готовности продукта (картофель) при прохождении тестирования оборудования. 6. Обеспечивать температурный и временной режим с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении .	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Раздел 2 Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчицная. Зеленое масло растительное. Смеси пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчицка столовая с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, холодных соусов, салатных заправок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных соусов, салатных заправок.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок: Помидоры фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй доведение до вкуса закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок :Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок: Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированный овощами . с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй доведение до вкуса закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности основных, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: салаты-коктейли. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
--	---	-----------	---	---	--

	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок: Салаты из вареных овощей. Винегрет рыбный, мясной. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6 семестр	6	3	
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами.с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности салатов определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов для подачи.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса салатов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий». с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Салаты из сырых овощей. Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь» . с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности салатов определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса салатов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления салатов: Салаты из сырых овощей, фруктов . Фруктовый салат, салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в	6 семестр	6	3	ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления бутербродов : открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления бутербродов: Закусочных бутербродов: (канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей).	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.				
	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов: Закусочных бутербродов. Волваны с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов: Бутерброды закрытые хот-доги, чизбургеры. Роллы. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	4.Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления бутербродов: Бутерброды закрытые гамбургеры, сэндвичи. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. 5.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при бутербродах.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления закусок варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности закусок, для подачи. 5.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из курицы: Галантин , с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд доведение до вкуса для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.6. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы. Щука фаршированная , с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд. 5.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.5 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы: рыба отварная, соус хрен. морепродукты под соусом майонезным.с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд доведение до вкуса холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд: из рыбы студень рыбный. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление х холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.6.

	выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса: грудинка (порциями), паштет из печени. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .				ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд: из мяса студень из говядины и свинины.с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности основных холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.6

	выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из птицы: (птица отварная, соус майонезный.)с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности основных холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.				ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. 3.Использование различных технологий приготовления холодных блюд: Рыба жаренная под маринадом. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4.Определение степени готовности холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. 5.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	Итого		180		

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

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 рецептур 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. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для средн.проф.образования / Г.П.Семичева.- М.: Издательский центр «Академия», 2019- 216с
3. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для средн.проф.образования / Г.П.Семичева.- М.: Издательский центр «Академия», 2017- 208с

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 рецептур / 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.

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор;
- 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.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПО- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проведение текущей уборки, поддержание порядка на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применение регламентов, стандартов и нормативно-техническую документацию, соблюдение санитарные требования; Выбор и применение моющие и дезинфицирующие средства; Владение техникой ухода за	<i>Текущий контроль</i> Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. У-1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	весоизмерительным оборудованием; Мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; 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. 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. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по теме : Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023