

Рабочая программа УП.01 Учебная практика разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

**Разработчик:**

Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО |
| на заседании Методической комиссии  ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»  отделение с. Юргинское |
| Протокол №  **1** от « **30** » **августа**  2024 г. |

**Аннотация программы учебной практики**

УП.01 Учебная практика

**Раздел: Профессиональная подготовка, профессиональные модули**

1. **Нормативная база и УМК.**

Рабочая программа УП.01 Учебная практика разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**2. Цель и задачи учебной практики.**

Программа УП.01 Учебная практика направлена на достижение следующих целей и задач:

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессиональных модулей: ПМ.01. Выполнение работ по профессии «Повар».

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Перечень общих компетенций:

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 1 | 2 |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ВД 1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| ВД 2 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 4.1**.** | Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4**.** | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

**3. Основные разделы учебной практики и количество часов на изучение учебной практики.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Основные разделы программы**  **учебной практики** | **Количество часов на прохождение практики** |
|  | МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд  Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов | 36 |
|  | Раздел модуля 2.  Приготовление и подготовка к  реализации горячих супов  разнообразного ассортимента | 24 |
|  | Раздел модуля 3.  Приготовление и подготовка к  реализации соусов  разнообразного ассортимента | 12 |
|  | Раздел модуля 4.  Приготовление и подготовка к  реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 12 |
|  | Раздел модуля 5.  Приготовление и подготовка к  реализации блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента | 12 |
|  | Раздел модуля 6.  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы,  разнообразного ассортимента | 18 |
|  | Раздел модуля 7.  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента | 18 |
|  | Раздел модуля 8. Холодные блюда и закуски | 18 |
|  | Раздел модуля 9. Сладкие блюда и напитки | 12 |
|  | Раздел модуля 10. Изделия из теста | 18 |

4. **Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.**

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар» проводится по УП.01 Учебная практика в форме дифференцированного во втором семестре.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 34 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 39 |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Программа учебной практики профессиональной подготовки лиц с выраженными психофизическими нарушениями, в том числе с умеренной умственной отсталостью и со сложной структурой дефекта разработана на основе квалификационных характеристик, содержащихся в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики», профессионального стандарта по профессии «Повар» и рабочего учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» (3 разряда) из числа детей, имеющих нарушения в умственном и физическом развитии разной степени тяжести (выпускников специальных коррекционных школ VIII вида).

**1.1. Цели и задачи** **учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

Целью профессиональной подготовки молодых людей с выраженными психофизическими нарушениями, в том числе с умеренной умственной отсталостью и со сложной структурой дефекта по профессии 16675 «Повар» является овладение общими и профессиональными компетенциями в соответствии с характеристиками работ 3 разряда:

* Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
* Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
* Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
* Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения учебной практики должен:

**уметь:**

* Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* Использовать посудомоечные машины
* Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
* Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
* Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
* Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
* Производить обработку овощей, фруктов и грибов
* Нарезать и формовать овощи и грибы
* Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
* Готовить блюда и гарниры из овощей
* Готовить каши и гарниры из круп
* Готовить блюда из яиц
* Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
* Готовить блюда из бобовых
* Готовить блюда из рыбы
* Готовить блюда из морепродуктов
* Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
* Готовить блюда из домашней птицы
* Готовить мучные блюда
* Готовить горячие напитки
* Готовить сладкие блюда
* Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
* Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
* Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
* Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

**знать (иметь представление):**

* Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
* Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
* Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
* Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
* Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
* Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
* Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
* Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
* Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1.В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента.. | ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.. |
| Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента. | ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента. | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| Выполнение работ по приготовлению,  непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Выполнение работ по п приготовлению, подготовке к реализации и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | ПК 4.2 Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | ПК 4.3. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.4 Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | ПК 4.5. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |

**2.2 Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| 1 | 2 |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

## **2.2.1. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ВД 1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| ВД 2 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 4.1**.** | Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4**.** | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

**2.3. Результаты учебной практики, подлежащие оценке:**

2.3.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| A | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 |

Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |
| Необходимые умения | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Использовать посудомоечные машины |
| Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования |
| Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления |
| Необходимые знания | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними |
| Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |

Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос |
| Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| Необходимые умения | Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения |
| Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им |
| Производить обработку овощей, фруктов и грибов |
| Нарезать и формовать овощи и грибы |
| Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты |
| Готовить блюда и гарниры из овощей |
| Готовить каши и гарниры из круп |
| Готовить блюда из яиц |
| Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий |
| Готовить блюда из бобовых |
| Готовить блюда из рыбы |
| Готовить блюда из морепродуктов |
| Готовить блюда из мяса и мясных продуктов |
| Готовить блюда из домашней птицы |
| Готовить мучные блюда |
| Готовить горячие напитки |
| Готовить сладкие блюда |
| Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка |
| Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |
| Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) |
| Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Необходимые знания | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| Принципы ХАССП в организациях общественного питания |

**2.4. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей, МДК.** | **Количество часов по учебному плану** | | **Виды работ** | | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | 5 | 6 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07**  **.** | **ПМ 01.**  Выполнение работ по профессии «Повар»  **УП.01 Учебная практика**  **МДК. 01.01.**  Технология приготовления кулинарных блюд  **Раздел модуля 1.** Механическая кулинарная обработка продуктов | 180  36 | | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом годности овощей, плодов и грибов пряностей, приправ | | Обработка овощей и грибов | 6 |
| 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, | | Обработка рыбы | 6 |
|  | |  | | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.  Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. | Обработка мяса и мясопродуктов. | 6 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07.** |  |  | | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка заготовочных цехов: овощного, мясного, мясо-рыбного, рыбного.  Уборка доготовочных цехов: цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов.  Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен заготовочных цехов, кондитерских, складских помещений. | | Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кролика | 6 |
|  |  |  | | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для бульонов, отваров | | Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров | 6 |
|  |  |  | | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для простых супов | | Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов | 6 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к  реализации горячих супов  разнообразного ассортимента | 24 | | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов для приготовления бульонов. отваров.  3.Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  4. Подготовка продуктов для приготовления заправочных,  5.Подготовка продуктов для приготовления молочных супов  6.Подготовка продуктов для приготовления суп-пюре.  7. Оценка качества готовых блюд.  8. Правила подачи. | | Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп  Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд  Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами). Оценка качества готовых блюд  Приготовление простых супов: суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени  Приготовление простых супов: национальных супов (казахский - кеспе, украинский - борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд | 24 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к  реализации соусов  разнообразного ассортимента | 12 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления соусов.  4. Правила подачи. | | Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне,  Приготовление соусов молочных, сметанных, грибных.  Приготовление соусов холодных, яично-масляных. Оценка качества готовых блюд | 12 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 12 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров.  4. Правила подачи. | | Приготовление гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 12 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента | 12 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления пищи.  4. Правила подачи. | | Приготовление блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента | 12 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы,  разнообразного ассортимента | 18 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи. | | Приготовление кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного разнообразного ассортимента | 18 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 7.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента | 18 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3.Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи. | | Приготовление кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 18 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 8.** Холодные блюда и закуски | 18 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3.Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.  4. Правила подачи. | |  | 18 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 9.** Сладкие блюда и напитки | 12 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3.Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков  4. Правила подачи. | |  | 12 |
| **ПК 1.1. –ПК.4.5**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 10.** Изделия из теста | 12 | | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3.Подготовка продуктов для приготовления изделий из теста  4. Правила подачи. | |  | 12 |
|  | Дифференцированный зачет | 6 | |  | | Дифференцированный зачет | 6 |
|  |  | Всего часов 180 | |  | |  | Всего часов 180 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 2 семестр | | | | | | | |

**2.5. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем**  **часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **ПМ.01** Выполнение работ по профессии «Повар»  **МДК 01.01.** Технология приготовления кулинарных изделий  **Раздел модуля 1.** Организация  процессов приготовления и  подготовки к реализации  горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок  разнообразного ассортимента |  | 180  36 |  |
| Виды работ:  1.Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для бульонов, отваров и простых супов | | | |
| **Тема 2.1** Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров | Содержание:  1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для бульонов, отваров | 6 | 2  2  2 |
| **Тема 2.2 Оценка** качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов | 1. Организация рабочего места.   2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов простых супов | 6 | 2  2 |
| **Тема 2.3** Обработка овощей и грибов | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | 6 | 2  2 |
| **Тема 2.4** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы | 6 | 2  2 |
| **Тема 2.5**  Обработка мяса и мясопродуктов. | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов | 6 | 2  2 |
| **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, домашней птицы, дичи, кролика | 6 | 2  2 |
| **МДК 01.01.** Технология приготовления кулинарных изделий |  | 144 | . |
| **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к  реализации горячих супов  разнообразного ассортимента |  | **24** |  |
| Виды работ:  1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов для приготовления бульонов. отваров.  3.Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  4. Подготовка продуктов для приготовления заправочных,  5.Подготовка продуктов для приготовления молочных супов  6.Подготовка продуктов для приготовления суп-пюре.  7. Оценка качества готовых блюд.  8. Правила подачи. | | | |
| **Тема2.1**. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы, отваров из грибов, овощей, круп. | 1. Организация рабочего места.  2.Подготовка продуктов для приготовления бульонов.  3. Подготовка продуктов для приготовления отваров. | 6 | 2  2  2 |
| **Тема 2.**2 Приготовление,  подготовка к реализации  заправочных супов: борщи, щи, рассольники.  Оценка качества готовых блюд. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления заправочных,  4. Оценка качества готовых блюд.  5. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2  2 |
| **Тема 2.**3 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов: картофельные с овощами, крупой, с бобовыми, макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления заправочных,  4. Оценка качества готовых блюд.  5. Правила подачи | 6 | 2  2  2  2  2 |
| **Тема 2.**4 Приготовление простых супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из рыбы, птицы, печени, молочные (с крупой, макаронными изделиями с овощами), сладких супов Оценка качества готовых блюд. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов.  4.Подготовка продуктов для приготовления сладких супов.  5. Оценка качества готовых блюд.  6. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к  реализации горячих соусов  разнообразного ассортимента |  | **12** |  |
| Виды работ:  1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления соусов.  4. Правила подачи. | | | |
| **Тема 3.1** Приготовление горячих соусов красных, белых, сметанных, молочных. Оценка качества готовых блюд. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления соусов.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 3.2** Приготовление соусов грибных, соусов холодных, соусов яично-масляных. Оценка качества готовых блюд. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления соусов.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и макаронных изделий разнообразного ассортимента |  | **12** |  |
| Вид работ:  1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров.  4. Правила подачи. | | | |
| **Тема 4.1** Приготовление гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 4.2**  Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд из яиц, сыра,  творога, муки разнообразного ассортимента |  | ***12*** |  |
| Вид работ:  1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления пищи.  4. Правила подачи. | | | |
| **Тема 5.1** Приготовление блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления пищи.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 5.2** Приготовление блюд из муки разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления пищи.  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы,  разнообразного ассортимента |  | **18** |  |
| Вид работ:  1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи. | |  |  |
| **Тема 6.1** Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**.** | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 6.2** Приготовление блюд, кулинарных изделий, из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, из рыбной котлетной массы  4. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 6.3** Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы  4. Правила подачи. | 6 |  |
| **Раздел модуля 7.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента |  | **18** |  |
| 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи. | |  |  |
| **Тема 7.** 1 Приготовление жареных, тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 7.** 2 Приготовление блюд из мяса, кулинарных изделий из котлетной и рубленой массы разнообразного ассортимента. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи | 6 | 2  2  2  2 |
| **Тема 7.** 3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления закусок.  4. Правила подачи | 6 | 2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 8.** Холодные блюда и закуски |  | **18** |  |
| **Тема 8.1** Приготовление и оформление салатов (из сырых овощей)**.** Оценка качества готовых изделий | 1.Организация рабочего места.  2. Разработка разнообразного ассортимента, проведение технологических расчетов.  3. Подготовка продуктов.  4. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов.  5. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров, лука, редиса, салат «Весна».  6. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2  2  2 |
| **Тема 8.2** Приготовление и оформление салатов (из вареных овощей)**.** Оценка качества готовых изделий | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов.  3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов.  4.Приготовление салатов из вареных овощей салат картофельный с грибами, салат картофельный.  5. Нарезка, оформление.  6. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2  2  2 |
| **Тема 8.3** Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закусочные). Оценка качества готовых изделий | 1.Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Проверка качества гастрономических продуктов.  4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями  5. Правила подачи. | 6 | 2  2  2  2  2 |
| **Раздел модуля 9.** Сладкие блюда и напитки |  | **12** |  |
| **Тема 9.1** Приготовление, холодных, горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи на вынос.  3. Оказание помощи при выборе  холодных и горячих десертов, напитков | 6 | 2  2  2 |
| **Тема 9.2** Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных, горячих сладких напитков | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых холодных, горячих сладких напитков разнообразного ассортимента. | 6 | 2  2 |
| **Раздел модуля 10.** Изделия из теста |  | **12** |  |
| **Тема 10.1** Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. | 6 | 2  2 |
| **Тема 10.2** Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из пресного теста. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий из пресного теста. | 6 | 2  2 |
| Промежуточная аттестация в форме (зачета/дифференцированного зачета) дифференцированного зачета | | 6 |  |
|  | | Всего 180 часов |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

**Оснащение** лаборатории   
**1.Оборудование:**

|  |
| --- |
| Мебель:  Рабочие столы (метал.) |
| Стол тумбовый (метал.) |
| Шкаф-витрина |
| Стол кондитерский  СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия) |
| Шкаф со столешницей |
| Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия) |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия) |
| Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай) |
| Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай) |
| Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай) |
| Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия) |
| Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай) |
| Электромармит ЭМК-40Н (Россия) |
| Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия) |
| Фризер для мороженого Bartscher 135002 |
| Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея) |
| Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050 |
| Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R |
| Плита индукционная ВОК HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай) |
| КофемашинаPhilipsSeries 3000 HD8825/09 |
| Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай) |
| Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия) |
| Стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/7 |
| Модуль для подогрева тарелок ATESY Регата (Россия) |
| Вакуумный упаковщик Apach AVM4 (Италия) |

**2. Инструменты и приспособления**:

|  |
| --- |
| Куттер Gastrotag HR-6 (Китай) |
| Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM(Китай) |
| Кофемолка Polaris PCG 1216A |
| Устройство для подогр.карамели с лампой ИФ-излучат Martellato |
| "Мармит д/шоколада (0+60С) |
| ‎02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия) |
| "‎04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция) |
| Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10 |
| Пароварка Philips Daily Collection  HD9124/00 |

**3.2.Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, электронных образовательных ресурсов, Интернет – ресурсов:

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 160 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с

**Дополнительные источники:**

1. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаМ.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 321с.

3.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

4.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

5..Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. Пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: Издателей центр «Академия», 2016. – 64с.

6.Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2016.- 128с

7.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 2-е издание стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

8.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования/Е.И. Соколова.- 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

9.Матюхина З.П. Товароведенье пищевых продуктов : Учебник ля нач. проф. образования /З.П.Матюхина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

10.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч. Пособие для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ 9-е издание стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

12.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304с.

**Электронные издания:**

1. 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].
2. 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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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>.
5. 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
6. 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>

**Дополнительные источники:**

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

**3.3.Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла:

*концентрированно*

**3.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| – практические задания по подготовке рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов;  - оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами    - соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  ***Текущий контроль: практическое задание***  обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием;  -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой  -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;  -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;  Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет. |
| Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента.. |
| Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| Выполнение работ по приготовлению,  непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Выполнение работ по п приготовлению, подготовке к реализации и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |