

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа УП.02 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

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

Разработчик:

Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы учебной практики

УП.02 Учебная практика

Раздел: Профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. От 17.12.2020г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи учебной практики.

Цель учебной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

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

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.

3. Основные разделы учебной практики и количество часов на прохождение учебной практики.

МДК 02.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

№	Основные разделы программы Учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

№	Основные разделы программы Учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30
2.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18
3.	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
4.	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12
5.	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
6.	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	24

	разнообразного ассортимента	
7.	Дифференцированный зачет	6

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

Промежуточная аттестация по ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по УП.02 Учебная практика проводится в форме дифференцированного зачета в четвертом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа УП.02 Учебная практика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована:

-при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)».

-при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.1. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

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

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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Приготовление, оформление и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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

2.2.Результатом освоения рабочей программы учебной практики является: сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности в рамках МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по указанным основным видам профессиональной деятельности профессии/специальности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом

	особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3.Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	У	Показатели результата
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента	Проведения текущей уборки рабочего места. Владения техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Производит уборку рабочего места. Владеет производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, закуски и кулинарные изделия.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Проведения методов приготовления бульонов и отваров разнообразного	Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Демонтирует методы приготовления бульонов и отваров комбинированными

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ассортимента. Соблюдения хранения и отпуска бульонов и отваров		способами. Соблюдает сроки хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента.		Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении и супов, соблюдая температурный и временной режим варки
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Определения качества горячих соусов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранения соусов с учетом требований по безопасности	Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Устраняет недоброкачество продуктов для горячих соусов. Соблюдает сроки хранения и температурный режим горячих супов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления	Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразно

ассортимент а	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.		го ассортимента
Приготовление, оформление и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий. Соблюдения температурного режима процесса приготовления блюд и закусок.	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Выбирать оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	а		регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	Выполнения выбора в соответствии со способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производстве инвентаря, инструментов, посуды для приготовления пищи.	Выбирать, Подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда и закуски из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента. Соблюдает выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

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 2.1.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 02.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	12	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. 3. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, приготовления блюд из	6

	изделий, закусок разнообразного ассортимента		макаронных изделий. 4. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. 5. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 6. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	яиц, творога, сыра, муки. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих	132	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов для приготовления бульонов. отваров.	Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов,	

	блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	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.	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	30
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18	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	18

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	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, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, 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, сыра, муки разнообразного ассортимента	12
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 водного сырья разнообразного ассортимента	18
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных	24	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. .	Приготовление кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	24

ПК 2.7 ПК 2.8	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		3.Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи.	разнообразного ассортимента	
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего часов 144			Всего часов 144
Промежуточная аттестация в форме (зачета/дифференцированного зачета) <u>дифференцированного зачета</u>					

2.5. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК,	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
---	----------------------------	-------------	------------------

изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки.		2
	4. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		2
	5. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		2
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		132	.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		30	
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.			
Тема 2.1. 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
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов: борщи, щи, рассольники, солянки 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
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
Тема 2.4 Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями с овощами), сладких супов, супов казахский - кеспе, супов украинский - борщ с пампушами. 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
Тема 2.5 Приготовление простых супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из рыбы, птицы, печени Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для	6	2

	приготовления суп-пюре. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		18	
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 соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, 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
Тема 3.3 Приготовление соусов молочных, сметанных. 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
Тема 3.5 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

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24	
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
Тема 4.3 Приготовление гарниров из круп 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
Тема 4. 4 Приготовление гарниров из бобовых 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

Тема 4.5. Приготовление гарниров из 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
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, 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
Тема 5.4 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
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		18	

разнообразного ассортимента			
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, 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
Тема 6.2 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из 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 нерыбного водного сырья. 4. Правила подачи.	6	2
Тема 6.3 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
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,		24	

мясных продуктов, домашней 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.			
Тема 7. 1 Приготовление жареных, тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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
Тема 7. 2 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней 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
Тема 7. 3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов 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
Тема 7. 4 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

Промежуточная аттестация в форме (зачета/дифференцированного зачета) <u>дифференцированного зачета</u>	6	3
	Всего 144 часа	

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 BOK HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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 рецептов 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. Андропова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента М.: 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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.

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия ранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое технологическое оборудование, Производственный инвентарь,	Формы контроля 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

инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование	-выполнение технологического процесса приготовления изделий из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой -выполнение технологического процесса приготовления изделий 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 изделий разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;

• цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. . Рубежный контроль: дифференцированный зачет
---	--

(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--