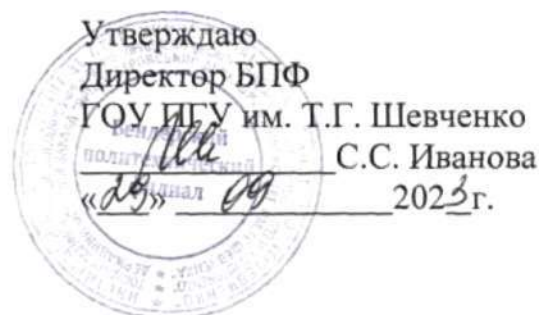


ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению

**ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

г. БЕНДЕРЫ,
2023

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования:

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)»).

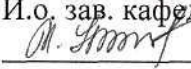
Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко



Чебан Светлана Николаевна

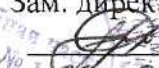
РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 2
от « 20 » 09 2023 г.

И.о. зав. кафедрой
 Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Гринь О. В.

№ 25 09 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)

Программа учебной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения и основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество недель (часов) на освоении учебной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Всего 5 недель, 180 часов.

II курс; IV семестр – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата учебной практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов учебной практики
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 регламентами.
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	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПК 2.1. 2.2. 2.3.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента.	1. Приготовление мясных, рыбных бульонов и овощных, фруктовых отваров. 2. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента. 3. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление молочных и сладких супов. 5. Приготовление холодных супов.
ПК 2.1. 2.2. 2.4.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации соусов разнообразного ассортимента.	6. Приготовление красных и белых соусов. 7. Приготовление молочных и сметанных соусов. 8. Приготовление грибных и яично-масляных соусов. 9. Приготовление сладких соусов.
ПК 2.1. 2.2. 2.4. 2.5.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента.	10. Приготовление горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей. 11. Приготовление горячих блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей. 12. Приготовление горячих блюд из грибов.
ПК 2.1. 2.2. 2.4. 2.5.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного	13. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп. 14. Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. 15. Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых.

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ассортимента.	
ПК 2.1. 2.6.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога разнообразного ассортимента.	16. Приготовление горячих блюд из яиц. 17. Приготовление горячих блюд из творога.
ПК 2.1. 2.6.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	Выполнение работ по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	18. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом. 19. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.
ПК 2.1. 2.2. 2.4. 2.5. 2.7.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	20. Приготовление горячих блюд из вареной, припущенной и тушеной рыбы. 21. Приготовление горячих блюд из жареной и запеченной рыбы. 22. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы.
ПК 2.1. 2.2. 2.4. 2.5. 2.8.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.	23. Приготовление горячих блюд из вареного мяса. 24. Приготовление горячих блюд из тушеного мяса. 25. Приготовление горячих блюд из жареного и запеченного мяса. 26. Приготовление горячих блюд из рубленой массы. 27. Приготовление горячих блюд из котлетной массы. 28. Приготовление горячих блюд из мяса домашней птицы. 29. Приготовление горячих блюд

				из котлетной массы из птицы.
ПК 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 2.5. 2.7. 2.8.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента.	30. Приготовление горячих закусок.
		2	Дифференцирован- ный зачет	
	Всего:	180		

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем	Содержание практики	Количество часов
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		<u>30</u>
Вводное занятие. Приготовление мясных, рыбных бульонов и овощных, фруктовых отваров.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по приготовлению мясных, рыбных бульонов и овощных, фруктовых отваров. Правила техники безопасности в кухне-лаборатории. Приготовление мясных, рыбных бульонов и овощных, фруктовых отваров.	6
Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: борщ с капустой и картофелем, борщ украинский, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник ленинградский, солянка домашняя.	6
Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: суп с крупой, суп с бобовыми, суп картофельный с макаронными изделиями, суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная.	6
Приготовление молочных и сладких супов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов: суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с крупой, суп из цитрусовых, суп из свежих плодов.	6
Приготовление холодных супов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: окрошка сборная мясная на кефире, окрошка овощная на кефире.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		<u>24</u>

ассортимента»		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента.		
Приготовление красных и белых соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск красных и белых соусов: соус красный основной, соус луковый, соус белый основной, соус томатный, соус белый с рассолом.	6
Приготовление молочных и сметанных соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск молочных и сметанных соусов: соус молочный, соус молочный с луком, соус сметанный, соус сметанный с томатом.	6
Приготовление грибных и яично-масляных соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск грибных и яично-масляных соусов: соус грибной, соус грибной с томатом, соус польский, соус сухарный.	6
Приготовление сладких соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск сладких соусов: соус шоколадный, соус яблочный, соус вишневый.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>18</u>
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента.		
Приготовление горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, капуста тушеная, рагу овощное, овощи припущенные.	6
Приготовление горячих блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей: картофель, жареный брусочками,	6

	картофель, жаренный во фритюре брусочками, драники, картофель, запеченный в сметанном соусе.	
Приготовление горячих блюд из грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>18</u>
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
Приготовление горячих блюд и гарниров из круп.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп: крупеник, каша гречневая рассыпчатая с луком, рис рассыпчатый, клецки манные со сметаной, запеканка рисовая с творогом.	6
Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий: крупеник, каша гречневая рассыпчатая с луком, рис рассыпчатый, клецки манные со сметаной, запеканка рисовая с творогом.	6
Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых: бобовые с жиром и луком, пюре и бобовых, бобовые в соусе.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>12</u>
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога разнообразного ассортимента.		
Приготовление горячих блюд из яиц.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц: яичница глазунья с жареным картофелем, омлет натуральный, омлет, смешанный с мясными продуктами, яичная	6

	каша с овощами, омлет, фаршированный овощами.	
Приготовление горячих блюд из творога.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырники из творога, вареники ленивые отварные, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный).	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>12</u>
Раздел 6. Приготовление изделий из дрожжевого теста.		
Приготовление изделий из дрожжевого теста безопарным способом.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и отпуск изделий из дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с творогом, пицца по-итальянски, пирожки печеные с различными фаршами.	6
Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и отпуск изделий из дрожжевого теста опарным способом: кулебяка с картофельным фаршем, булочка с маком, булочка домашняя.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>18</u>
Раздел 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента.		
Приготовление горячих блюд из вареной, припущенной и тушеной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из вареной, припущенной и тушеной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба, тушенная в томате с овощами.	6
Приготовление горячих блюд из жареной и запеченной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной и запеченной рыбы: рыба, жареная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жареная, рыбы жареная, рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в сметанном соусе.	6

Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы: котлеты рыбные, тефтели рыбные, биточки рыбные.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Раздел 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.		<u>42</u>
Приготовление горячих блюд из вареного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из вареного мяса: говядина отварная, свинина отварная.	6
Приготовление горячих блюд из тушеного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеного мяса: жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов.	6
Приготовление горячих блюд из жареного и запеченного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного и запеченного мяса: бефстроганов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом.	6
Приготовление горячих блюд из рубленой массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, мититеи, шницель натуральный рубленый.	6
Приготовление горячих блюд из котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки, шницель.	6
Приготовление горячих блюд из мяса домашней птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса домашней птицы: плов из птицы, птица жареная, котлеты из филе птицы панированные жареные.	6

Приготовление горячих блюд из котлетной массы из птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы из птицы: котлеты рубленые из птицы, фрикадельки из кур.	6
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		<u>4</u>
Раздел 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента.		
Приготовление горячих закусок.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок: грибы в сметанном соусе, бутерброды закрытые горячие (гамбургер, хот-дог).	4
Дифференцированный зачет		2
ИТОГО:		180

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к учебно - методическому обеспечению практики:

- Перечень заданий по учебной практики;
- Методические рекомендации по организации и проведению учебной практики;
- Комплект раздаточного материала;
- Рабочие тетради;
- Технологические карточки.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий:

вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика отрабатывается в кухне-лаборатории ГОУ СПО БТТТ и на площадках предприятия – партнёра.

1. Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, презентации, видео ролики).

2. Оборудование кухни-лаборатории ГОУ СПО БТТТ и на площадках предприятия – партнёра:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- жарочный шкаф.

Инвентарь:

- ситейники, сита, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.

Инструменты:

- поварская тройка, ложка, нож карбовочный, нож для удаления.

Столовая посуда.

4.3. Перечень учебных заданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Андонова Н. И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». Издательство: М.: «Академия», - 2019 г.

2. Анфимова Н. А. «Кулинария». Издательский центр: «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.
2. В. В. Усов, «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва 2012.
3. В. П. Золин, «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». 2003.
4. З. П. Матюхина, «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Издательский центр: «Академия», 2014.
5. И. И. Потапова «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
6. Н. Питиримова, «Молдавская кулинария». Издательство: Картя Молдавеняскэ – 1971.
7. Т. А. Качурина, «Кулинария», Москва, Академа, 2007.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В процессе приобретения практического опыта во время прохождения учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за работу вносится в ведомость.