Министерство образования и науки Республики Хакасия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Хакасия «Профессиональное училище № 18»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА**  На заседании ПЦК  УГПС.43.00.00 Сервис и туризм  Протокол №\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Каскаракова | **СОГЛАСОВАНА**  Зам.директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Д. Канзычаков  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. | **УТВЕРЖДЕНА**  Директор ГБПОУ РХ ПУ-18  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Чебодаев  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Аскиз

2024

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02, ПМ.03, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г. № 885/390

«Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778).

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №18»

Разработчик: Боргоякова Светлана Михайловна, мастер производственного обучения.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения

# .Паспорт программы учебной практики

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

# 1.2 Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **ВД 2** | **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 |
| 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 |
| **ВД 3** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходи мой 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Иметь***  ***практический опыт*** | * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * обработки различными методами, подготовки и выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * упаковке, складировании неиспользованных продуктов; * оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке навынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; * ведении расчетов с потребителями. |
| ***Уметь*** | * подготавливать рабочее место, рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |

# 1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего **– 432 часа.**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| **Тема.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  **горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **216** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема 02.01** | **Содержание:** | **6** |
| Организация и | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. |  |
| техническое оснащение | 2. Подготовка сырья к производству. |  |
| работ по приготовлению, | 3. Приготовление бульонов, отваров. |  |
| хранению, подготовке к | 4. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое |  |
| реализации горячих блюд, | оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, |  |
| кулинарных изделий, | рационального использования ресурсов, соблюдения требований по |  |
| закусок разнообразного | безопасности готовой продукции. |  |
| ассортимента | 5. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом |  |
|  | требований к безопасности пищевых продуктов. |  |
|  | 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных |  |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по |  |
|  | безопасности, соблюдения режимов хранения. |  |
|  | 7. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с |  |
|  | учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |
|  | 8. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН |  |
|  | 8. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН  9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки  Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Тема.02.02.** | **Содержание:** | 6 |
| Приготовление бульонов | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка |  |
| и отваров, заправочных | оборудования. |  |
| супов (щи, борщи). | 2. Подготовка сырья к производству. |  |
| Оформление, отпуск, | 3. Приготовление бульонов, отваров. |  |
| хранение. | 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи). |  |
|  | 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой |  |
|  | на вынос. |  |
|  | 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. |  |
|  | 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое |  |
|  | оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, |  |
|  | рационального использования ресурсов, соблюдения требований по |  |
|  | безопасности готовой продукции. |  |
|  | 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом |  |
|  | требований к безопасности пищевых продуктов. |  |
|  | 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных |  |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по |  |
|  | безопасности, соблюдения режимов хранения. |  |
|  | 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с |  |
|  | учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |
| **Тема.02.03.** | **Содержание:** | 12 |
| Приготовление бульонов | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка |  |
| и отваров, заправочных | оборудования. |  |
| супов (рассольники, | 2. Подготовка сырья к производству. |  |
| солянки). Оформление, | 3. Приготовление бульонов, отваров. |  |
| отпуск, хранение |  |  |
|  | 4. Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки). |  |
|  | 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой |  |
|  | на вынос. |  |
|  | 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. |  |
|  |  |  |
|  | 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое |  |
| **Тема.02.04.**  Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с   учетом требований к безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.05.**  Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с   учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.06.**  Приготовление сладких супов. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.   Приготовление сладких супов из плодов свежих, из сухофруктов.   1. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 2. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 3. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с 7. учетом требований к безопасности готовой продукции. смеси | 6 |
| **Тема.02.07.**  Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). 7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.08.**  Приготовление  молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни 7. Оценивание качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое   оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения  требований по безопасности готовой продукции.   1. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 3. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.09.**  Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.10.**  Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных и овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). 4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). 5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни 6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.11.**  Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). 4. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). 5. Оценивание качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.12.**  Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.13.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки (сырники,вареники ленивые, пудинг, запеканки,яйца вареные всмятку, “в мешочек”, омлеты, ). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.14.**  Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. 4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой   на вынос.   1. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 2. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 3. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.   Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.15.**  Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). 4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.16.**Приготовлени е блюд из тушеной рыбы. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.17.**  Приготовление блюд из рубленой рыбы. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 12 |
| **Тема.02.18.**  Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо). | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.19.**  Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо). | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 18 |
| **Тема.02.20.**  Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). 4. Приготовление блюд из запеченного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой   на вынос.   1. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 2. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 3. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 18 |
| **Тема.02.21.**  Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). 4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.22.**Приготовлени е блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром ). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.23.**Приготовлени е блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика. | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птиц, дичи, кролика (цыпленок табака, гусь, утка фаршированные). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к   Безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема.02.24.**  Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.   10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к  безопасности готовой продукции. | 6 |
|  |  | **216** |
| **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |  |
| **Тема.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**  **ассортимента** |  | 216 |
| **Тема03. 01.**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и   замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом  требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.   1. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 2. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки   Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила  ухода за ними | 6 |
| **Тема.03.02.**Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание:**   1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства 3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных   соусов и заправок. | 6 |
| **Тема.03.03.**Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 30 |
| **Тема.03.04.**Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 30 |
| **Тема.03.05.**Приготовление салатов-коктейлей.  Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 18 |
| **Тема.03.06.** Приготовление бутербродов.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 18 |
| **Тема.03.07.** Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 24 |
| **Тема.03.08.** Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных   блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.   1. Определение степени готовности закусок. 2. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 3. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 4. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 30 |
| **Тема.03.09.** Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | 36 |
| **Тема.03.10.** Приготовление холодных закусок сложного приготовления.Украшение сложных холодных блюд и закусок Оформление, отпуск, хранение. | **Содержание:**   1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при   хранении основных холодных блюд и закусок. | **18** |
|  |  | 216 |
|  |  |

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

**Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита

1. Холодильник «Бирюса»
2. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
3. Микроволновая печь.
4. Производственные столы.
5. Стеллаж для посуды. 8.Фритюрница 9.Пароварка
   * мусат для заточки ножей.
   * набор разделочных досок
   * ножи поварской тройки;
   * щипцы универсальные;
   * лопатки (металлические, силиконовые);
   * венчик;
   * ложки;
   * мерный стакан;
   * сито;
   * половник;
   * тяпка;
   * пинцет;
   * миски из нержавеющей стали;
   * набор кастрюль;
   * набор сотейники;
   * набор сковород;
   * ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
   * функциональные емкости из нержавеющей стали;
   * корзины для отходов;
   * стрейч пленка для пищевых продуктов;
   * пергамент, фольга;
   * перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т. А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаМ: Академия, 2018

2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 328 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО

/ С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр

«Академия», 2019.-208с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.
2. Матюхина З.П. Основы фмзиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕсвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2019.-128с.

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-288с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2019 - 432 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр

«Академия», 2019 - 512 с.

# Нормативная документация:

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.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01.

* М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

# Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
   * «Повар. Приготовление вторых блюд».
   * «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

* + «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

1. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

# Электронные издания:

1. 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.
2. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
3. 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
4. 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

дополнения» № 4»]. – Режим доступа [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)

# Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru/)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru/).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: [http://www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru/)
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: [http://www.100menu.ru](http://www.100menu.ru/)
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф›…neryibnogo-vodnogo-syirya.html
8. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций,  формируемых в рамках модуля | Критерии оценки |
| **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  **ПК2.2**.Осуществ лять приготовление, не продолжитель ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжитель ное 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 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 | – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |