

**Приложение
к ОПОП ПКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2021 г.

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)).

<p>РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» Протокол № <u>1</u>, дата «<u>30</u>» <u>08</u> 20<u>19</u> г. Председатель комиссии <u>И.И.И.</u></p> 	<p>Одобрено педагогическим советом лицея Протокол № <u>1</u>, дата «<u>30</u>» <u>08</u> 20<u>19</u> г. Председатель совета <u>И.И.И.</u></p> 
<p>РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель комиссии _____</p>	<p>Одобрено педагогическим советом лицея Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель совета _____</p>
<p>РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель комиссии _____</p>	<p>Одобрено педагогическим советом лицея Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель совета _____</p>
<p>РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель комиссии _____</p>	<p>Одобрено педагогическим советом лицея Протокол № __, дата «__» __ 20__ г. Председатель совета _____</p>

Организация разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области «Краснокутский политехнический лицей» г. Красный Кут

Разработчик:
 Павлова Ольга Александровна, мастер производственного обучения
 высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 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</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>
---	--

При прохождении учебной и производственной практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,

ПК 2.1	домашней птицы, дичи. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	ПК 3.1Подготавливать 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
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 0 1.	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.

Результатом прохождения практики по профессиональным модулям является:

освоение практического опыта:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- проводить приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье.
- приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Умений:

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании рыбы;
- подготавливать сырье (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- готовить бульоны,отвары, горячие супы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- определять степень готовности бульонов, отваров, супов;
- подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам
- проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании);

- рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов;
- вести учет реализованных бульонов, отваров, супов;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче;
- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос;
- соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании);
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок.
- соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;
- хранить, использовать и выпекать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

- готовить горячие и холодные напитки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

- применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья,
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом.
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты
 - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
 - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
 - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
 - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
 - соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
 - применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
 - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное
 - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос.
 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
 - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

Количество часов на освоение программы учебной практики: 504 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Тематический план учебной практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов
	Учебная практика	
1	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
2	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
3	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	6
4	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	6
5	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
6	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
7	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
8	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	6
9	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	6
10	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
11	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
12	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	
13	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.	6
14	Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.	6
15	Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6
16	Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных, холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6

17	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
18	Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных и жареных овощей. Блюда из овощных масс.	6
19	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	6
20	Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	6
21	Приготовление блюд и гарниров из жареной и запеченной рыбы.	6
22	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из рыбы.	6
23	Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).	6
24	Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).	6
25	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	6
26	Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.	6
27	Приготовление блюд из субпродуктов.	6
28	Приготовление блюд из яиц и творога.	6
29	Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста и изделий из него.	6
30	Приготовление дрожжевого слоеного теста, пресного, слоеного пресного теста и изделий из него.	6
31	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
32	Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
33	Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
34	Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	6
35	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	6
36	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
37	Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6
38	Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6
39	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6
40	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	6
41	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
42	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
43	Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	6
44	Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного	6

	водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	
45	Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
46	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
47	Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
48	Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
49	Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.	6
50	Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.	6
51	Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	6
52	Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	6
53	Приготовление желированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.	6
54	Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	6
55	Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	6
56	Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	6
57	Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	6
58	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.	6
59	Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	6
60	Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.	6
61	Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
62	Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	6
63	Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.	6
64	Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение.	6
65	Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.	6
66	Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	6
67	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема, заварные и белковые крема).	6
68	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста.	6
69	Приготовление изделий жареных во фритюре.	6

70	Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы).	6
71	Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	6
72	Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.	6
73	Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	6
74	Приготовление изделий из пряничного теста.	6
75	Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.	6
76	Приготовление бисквитных пирожных и тортов со сливочным кремом и с белковым кремом.	6
77	Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных.	6
78	Приготовление песочных пирожных и тортов.	6
79	Приготовление слоеных пирожных и тортов.	6
80	Приготовление заварных пирожных и тортов.	6
81	Приготовление пирожных и тортов из воздушного теста.	6
82	Приготовление воздушно-ореховых тортов.	6
83	Приготовление миндальных пирожных и тортов.	6
84	Приготовление крошковых пирожных и тортов.	6
	Всего:	504
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. «**Лаборатория «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», «Учебный кондитерский цех».**

1. доска;
2. компьютер

Оснащение рабочих мест Лаборатория «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», «Учебный кондитерский цех».

оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- ✓ весоизмерительное оборудование
- ✓ весы кухонные электронные
- ✓ холодильное оборудование
- ✓ шкаф холодильный
- ✓ механическое оборудование
- ✓ мясорубка
- ✓ процессор кухонный
- ✓ набор инструментов для карвинга
- ✓ вспомогательное оборудование
- ✓ стеллаж передвижной
- ✓ моечная ванна
- ✓ инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь
- ✓ набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор сотейников 0.6л, 0.8л, сковорода, набор разделочных досок (пластик),
- ✓ мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь,
- ✓ сито, лопатки, половник, шумовка, набор ножей,
- ✓ насадка для кондитерских мешков
- ✓ набор выемок, корзина для мусора
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ 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 WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills 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.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

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», 2012. – 112с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-160с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-93с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-160с.

5. Дубовская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум М.: Издательский центр «Академия», 2017- 128с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-125с.

7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ -3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-334с.

8. 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», 2016.- 288с.

9. 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», 2017 - 512 с.

10. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для общественного питания. Москва, ООО Дом славянской книги. 2018 год.

Нормативная документация:

10. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569).

Электронные ресурсы:

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».

Электронные издания:

1. 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.

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.

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 и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет - источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <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/>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.пф» neryibnogo-vodnogo-syirya.html