|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-33** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Ульяновск

2022 – 2023 уч. год

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С.Лобанова  «30» августа 2022 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения – Абрамова Анастасия Алексеевна

Мастер производственного обучения –Лобанова Татьяна Сергеевна

Эксперт от работодателя:

Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Тихомирова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы учебной практики. | 4 |
|  | Тематический план и содержание учебной практики. | 19 |
|  | Условия реализации программы учебной практики. | 27 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 30 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

В части освоения квалификации: повар, кондитер

и вида профессиональной деятельности:  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций, в процессе выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Задачи учебной практики:**

**-** знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;

- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики.

-формированию общих и профессиональных компетенций

**Общие компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **У1 -** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  **У2 -** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  **У3 -**  определять этапы решения задачи;  **У4 -** выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  **У5 -** составить план действия;  **У6 -** определить необходимые ресурсы;  **У7 -** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  **У8 -**  реализовать составленный план;  **У9 -** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **У1** определять задачи для поиска информации;  **У2 -**  определять необходимые источники информации;  **У3 -** планировать процесс поиска;  **У4 -** структурировать получаемую информацию;  **У5 -**  выделять наиболее значимое в перечне информации;  **У6 -** оценивать практическую значимость результатов поиска;  **У7 -** оформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **У1 -** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  **У2 -** применять современную научную профессиональную терминологию;  **У3 -**  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **У1 -** организовывать работу коллектива и команды;  **У2 -** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **У1 -** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | **У1 -** описывать значимость своей профессии |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **У1 -** соблюдать нормы экологической безопасности;  **У2 -** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **У1 -** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  **У2-** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **У3 -** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **У1 - п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **У1 -** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  **У2 -** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  **У3 -** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  **У4 -** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  **У5 -** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **У1 -** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  **У2 -** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  **У3 -** оформлять бизнес-план;  **У4-**  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  **У5 - о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  **У6 -** презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение до момента использования;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров  - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:  - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;  - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления супов;  - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:  - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;  - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;  - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;  - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;  - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  - доводить соусы до вкуса;  - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход соусов при порционировании;  - выдерживать температуру подачи;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;  - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  - замачивать в воде или молоке;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;  - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  - рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  - рассчитывать стоимость,  - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;  - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;  - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  - рассчитывать стоимость,  - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и - отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;  - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  - рассчитывать стоимость,  - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| 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 | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты;  - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  - рассчитывать стоимость,  - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 144 ч.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля** | **ПК** | **Содержание работ** | **Объем часов** |
| **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |  | **144** |
| **Вводное занятие.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 4**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-13-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20. | **2** |
| Организация рабочего места в соответствии с ***СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  п.*6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре*  **В соответствии с технологическим процессом**  Выбор производственного помещения  Производственных столов  Ножей, предназначенных для работы  Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция)  -индукционные плиты, пароконвектоматы;  -дополнительное оборудование для современных методов приготовления, сковороды,  весы,  - посуда для подачи (мелкая столовая тарелка (диаметр-32см), баранчик, порционная сковорода, столовые приборы,  -Сборник рецептур, технологические карты,  инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании.  -холодильные шкафы,  -гастроемкости,  -весы,  Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на тепловом оборудовании. | **4** |
| **1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция: *однородность, степень дисперсии, структура, сочность.*  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Вкусового метода**  **В соответствии с требованиями ГОСТов.** | **6** |
| **2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 18**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии **с ГОСТ 31987-2012**  *Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.*  **Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий**  **Способами минимизации отходов**  **Таблицами взаимозаменяемости продуктов** | **6** |
| **3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Приемка продуктов для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов по количеству.  Приемка продуктов для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов по качеству. *В соответствии с ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.* | **6** |
| **4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Выбор специй, методы приготовления: подсушивание, поджаривание в масле, измельчение, измельчение на терке, дробление и давление, нарезка, заваривание.  Измельчение специй и приправ с помощью: ступы и пестика, ручной мельницы, кофемолки, микропластинчатой терки. | **6** |
| **5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13**  **ЛР. 24** | Взвешивание овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок.  Изменение закладки продуктов, нормы вложение сырья в соответствии с выходом готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок. | **6** |
| **6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.  **В соответствии с формами нарезки** **овощей:**  ***Традиционными***  (брусочек (сечение 05, \*0,5, длина 3-4 см.)  кубик, (сечение 1\*1 или 1,5\*1.5)  долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)  ***Нетрадиционными***  Жардиньер (короткие брусочки 3\*3 \*18 мм  Маседуан (5\*5\*5мм)  Алюмет (мелкие брусочки 30\*5 мм)  Батай (кубики 15\*15\*15 мм)  **Виды нарезки полуфабрикатов из мяса:**  **-** порционные  - мелкокусковые  - крупнокусковые.  **Виды нарезки полуфабрикатов из рыбы:**  - стейки  - филе с кожей и костями  - филе с кожей без костей  - рабы «бантом»  - рыба «восьмеркой»  **Виды полуфабрикатов из птицы, дичи:**  **-** целые тушки  - порционные  - мелкокусковые  - рубленные.  Приготовление различных фаршей из мяса, птицы, дичи, рыбы.  **Виды тепловой обработки при приготовлении горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок:**  ***Основные:*** варка основным способом; варка на пару; припускание; жарка основным способом; жарка в жарочном шкафу; жарка во фритюре; жарка на огне  ***Вспомогательные:*** пассерование;бланширование  ***Комбинированные:*** тушение;запекание; брезирование.  Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены | **12** |
| **7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Приготовление и оформление горячих супов сложного ассортимента (заправочных, прозрачных, супов-пюре). | **6** |
| Приготовление и оформление горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей, круп, макаронных изделий). | **6** |
| Приготовление и оформление теплых салатов (из птицы, овощей) | **6** |
| Приготовление и горячих соусов (на основе бульонов, отваров, сливок, на сливочном масле и др). | **6** |
| **8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Виды, назначение технологического оборудования (пароконвектоматы, индукционные плиты, электросковороды, кипятильники, фритюрницы, рисоварки, су-вид, гриль, коптильни, вафельницы, блинные аппараты, столы с подогреваемой поверхностью) и производственного инвентаря, инструментов, посуды в горячем цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование. | **6** |
| **9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Требования к качеству горячих супов (заправочных, прозрачных, супов-пюре), горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей, круп, макаронных изделий), горячих соусов (на основе бульонов), теплых салатов, кулинарных изделий, закусок перед упаковкой на вынос.  **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция: *однородность, степень дисперсии, структура, сочность.*  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Вкусового метода**  **В соответствии с требованиями ГОСТов.** | **6** |
| **10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Температурный режим хранения горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов кулинарных изделий, закусок на раздаче. | **3** |
| **11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13 ЛР. 24**  **ЛР. 21** | Правила порционирования и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов) из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.  Использование необходимого инвентаря при раскладке горячих блюд;  Использование необходимой посуды для каждого вида горячих блюд (супницы, порционные сковороды, коптильни, кокотницы, пирожковые тарелки, соусницы, салатницы).  Температура и вес готового блюда;  Соблюдение цветовой гаммы;  Использование декора.  Взвешивание готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок перед подачей. | **3** |
| **12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13**  **ЛР. 19 ЛР. 24** | Правила замораживания основ для приготовления супов;  Правила замораживания приготовленных гарниров в шкафах шоковой заморозки.  **Использование в работе шкафа шоковой заморозки.**  **Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов)** | **6** |
| **13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Хранение свежеприготовленных горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.  Температура хранения горячих супов, вторых горячих блюд и гарниров, порционных горячих блюд. | **6** |
| **14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13**  **ЛР. 19 ЛР. 24** | Быстрозамороженные готовые блюда и кулинарные изделия дефростируют и разогревают обычно одновременно и в одних и тех же аппаратах.  Замороженные первые блюда выпускают в виде концентратов. Перед употреблением в пищу их разбавляют водой и кипятят в течение 5-10 мин в кастрюлях.  Для разогревания замороженных вторых блюд, гарниров, салатов, соусов используют жарочные шкафы, фритюрницами, автоклавами. Разогревают их и на плитах. Оптимальной температурой разогрева готовых блюд и кулинарных изделий считается 82°С. Более высокие температуры не допускаются, так как может произойти подгорание и разваривание верхних слоев продукта, прежде чем разогреется его внутренняя часть. Обжаренные в масле и панированные изделия разогревают в жарочных шкафах, а отварные и тушеные - на пару. | **6** |
| **15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Виды различных упаковок для горячих блюд на вынос (коробки; конверты; контейнеры;  пакеты; ланчбоксы; супницы; чаши и др.)  Классификация упаковочных материалов для горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов и их характеристика. | **6** |
| **16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13**  **ЛР. 18**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:  В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда, кулинарного изделия.  Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто - для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептур, в расчете на 100 порций или 10 кг.  Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.  Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку.  Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма».  Определяется учетная цена продажи 1 блюда (кулинарного изделия) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сума» по строке «Цена продажи1 блюда».  По строке «Выход блюда» проставляется выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывается двумя значениями (через дробь): вес основного продукта, вес гарнира и соуса. | **6** |
| **17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).** | **ПК 2.2 – ПК 2.8**  **ЛР. 13 ЛР. 24**  **ЛР. 4** | Презентация горячего блюда, с акцентированием на использование обязательных ингредиентов, правильность подачи, соответствие массы блюда (масса супов, масса гарниров, масса соусов)  Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность подачи, соответствие современным тенденциям, сочетание и гармония вкусов всех компонентов горячих супов, гарниров, соусов; консистенция каждого компонента блюда в отдельности, вкус каждого компонента блюда в отдельности. | **6** |
| **18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Организация и проведение подготовки рабочих мест в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (индукционная плита, пароконвектомат, электросковорода, фритюрница, гриль, рисоварка, коптильня, стол с подогреваемой поверхностью), производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ***в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  ***Выполнение операций в следующей последовательности***   1. *Проверка заземления зануления оборудования* 2. *Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния* 3. *Проверка температуры холодильника и порядка маркировки*   *4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования*  *5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов.*  Рациональный подбор оборудования, инвентаря.  Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с технологическим процессом. | **6** |
| **19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:**  **мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.** | **ПК 2.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 4 ЛР. 24** | Проведение текущей уборки рабочего мест повара в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений».  **Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.**  **Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.**  Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»  **в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности.** | **6** |
| **Оформление и сдача дневника** |  | 1. Содержание выполненных работ  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия  3. Оформление дневника. | **6** |

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

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

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПП», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян», ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, тестомесильные машины; **инструменты и приспособления:** профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркеровки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 27.08.2021 г.**

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **МДК 02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, **МДК 02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

**Обучающиеся заочной формы** обученияреализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся,имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- дневника по практике.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК** | **Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)** | **Критерии оценки** | **Методы 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 | Практический опыт  Умения | *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 выполнение 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 подготовки 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 | - Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики.  - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности).  - Экспертная оценка продукта деятельности.  - Экспертная оценка дневника по учебной практике.  - Экспертная оценка портфолио. |
| **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 | Практический опыт  Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |

|  |
| --- |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| ЛР 16 Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР 17 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР 18 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР 19 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР 20 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР 21 Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР 23 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР 26 Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |