

Министерство образования, и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ПГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа производственной практики (далее ПП 02) по профессиональному модулю **ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

**Организация – разработчик «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края**

**Разработчики:**

Лихачёва К.В.. мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического  
и торгово-кулинарного профилей.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 02
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПП 02
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 02
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 02
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 02

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП.02

### 1.1 Область применения программы

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33.Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

**Целью прохождения ПП.02** является формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### **Задачи ПП02:**

- формирование практического опыта выполнять весь комплекс работ по приготовлению и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на предприятиях питания различных форм собственности; приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи; развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.
- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях; формирование профессионально-ценных качеств (быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на ПП различных типов);
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются: основное и дополнительное сырьё; технологическое оборудование; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления.

### 1.2. Место проведения ПП.02.

ПП проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

#### **Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП.02**

Всего **252 часа**

в том числе квалификационный экзамен 12 часов

### 1.3. Форма аттестации

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих предприятий (организаций). По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП.02

### 2.1 Требования к результатам освоения ПП.02

В ходе прохождения ПП обучающиеся должны овладеть указанным видом деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями по видам деятельности:

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов

**МДК 02.01 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**МДК 02.02 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

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

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

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

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

**Уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

## Виды работ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.02

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

#### Тематический план ПП.02

№ п/п	Раздел	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
2	Раздел 2	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	48
3	Раздел 3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36
4	Раздел 4	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	42
5	Раздел 5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	36
6	Раздел 6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36
7	Раздел 7	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	42
<b>Итого:</b>			<b>252</b>

## Содержание ПП 02

Код ПК	Наименование раздела ПП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ВД2.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>	
<b>ПК 2.1.</b>	<b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		<b>12</b>	
	<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p><b>Ознакомление с предприятием.</b> Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <p>Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью.</p> <p>Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p>	6	3
		<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, порционирование, фарширование, варке, охлаждение.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.</p>	6	



<p><b>ПК 2.1.- ПК 2.8.</b></p>	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; Осуществлять приготовление, творческое оформление 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>240</p>		
	<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной ответственности заявке. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, в</p>	<p>48</p>	<p>3</p>

		соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос готовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования)		
	<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Вполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента.	36	
	<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	42	
	<b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	36	

		раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	<b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	36	
	<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования)	42	

**УМЕТЬ:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**ИТОГО** **252**

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 02

##### 4.1. Общие требования к организации ПП 02

**Общее положение:** объем, содержание и сроки проведения ПП.02 по ПМ.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят ПП 02 на рабочих местах предприятий (организаций) общественного питания согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия, обеспечивающий 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 виду деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

ПП 02 проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия (организации). Продолжительность рабочего дня 6 часов. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства: Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля ПМ 02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения ПП 02.

##### Формы итоговой аттестации ПП 02

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Коды ОК	Коды и описание ПК		Иметь практический опыт
ОК. 1 ОК. 2 ОК. 3 ОК. 4 ОК. 5 ОК. 6	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.	- подготовки, уборки рабочего места, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжи-	- выборе, оценке качества,

ОК. 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11		тельное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.	безопасности продуктов, п/ф, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), к упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; - видение расчётов с потребителем.
	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.	

**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», 2019 - 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», 2019. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2018.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Нёсвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.

12. 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», 2018.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2018 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов 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.

#### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2019 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2017.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2017.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2017 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2017 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

#### **Электронные пособия:**

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

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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. 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](http://www.kushayte.ru)

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://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>