Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов-на-Дону

2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии /шифр наименование/, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |  | Утверждаю:  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гугуева Н.С.  «\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики** | 3 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание учебной практики** | 8 |
| 1. **условия реализации программы учебной практики** | 24 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной практики** | 24 |
|  |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практикиявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации «Повар, кондитер».

* 1. **Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  наряду с МДК 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и производственной практикой.

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение умений и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| 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.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

**уметь:**

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения 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 учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

максимальной нагрузки обучающегося 120 часов, из них

на 2 курсе – 48 часов (3 семестр)

на 2 курсе – 72 часа (4 семестр)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ПМ 02 |  | ***часов*** | ***дней*** |
| Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение. | 6 | 1 |
| Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение. | 6 | 1 |
| Приготовление молочных супов, сладких супов, холодных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. | 6 | 1 |
| Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. | 6 | 1 |
| Приготовление основных холодных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение. | 6 | 1 |
| Приготовление каш, блюд и гарниров из круп. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей. Блюда из овощных масс. Блюда из фаршированных овощей. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд и гарниров из рыбы. | 6 | 1 |
| Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). | 6 | 1 |
| Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из субпродуктов. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из яиц и творога. | 6 | 1 |
| Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. | 6 | 1 |
| Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | 6 | 1 |
| Приготовление слоеного теста и изделий из него. | 6 | 1 |
| Дифференцированный зачет | 6 | 1 |
| **Итого** | | **120** | **20** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 02** | «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» |  |  |
|  | **Виды работ по теме 1** Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов ( щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление бульонов, отваров.  4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).  5. Приготовление овощных и картофельных супов.  6. Супы региональной кухни.  7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 2** Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление бульонов, отваров.  4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни.  5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3** Приготовление молочных супов, сладких супов, холодных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами.  4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни.  5. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.  6. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.  7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4** Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.  4. Приготовление мучных пассировок.  5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.  7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5** Приготовление основных холодных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).  4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).  5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни.  7.Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).  8. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная).  9. Приготовление маринадов, соуса - хрен.  10. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  11. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  13. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  15. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6 «**Приготовление каш, блюд и гарниров из круп.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка зерновых продуктов к производству.  3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каши региональной кухни.  4. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). Блюда из круп региональной кухни  5. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7** Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).  4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8** Приготовление блюд и гарниров из овощей. Блюда из овощных масс. Блюда из фаршированных овощей | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.  3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).  4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.  5.Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).  6. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.).  7. Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).  8. Приготовление блюд и гарниров из тушенных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).  9. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).  10. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцыи т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни.  11. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  12. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  14. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  16. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9** Приготовление блюд и гарниров из рыбы | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.  4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).  5. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).  6. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.  7.Приготовление блюд из тушеной рыбы.  8. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.  9. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 10** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо) | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).  4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).  5. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 11** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо) | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).  4. Приготовление блюд из тушеного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 12** Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).  4. Приготовление блюд из котлетной массы ( котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 13** Приготовление блюд из субпродуктов | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски).  4. Приготовление блюд региональной кухни.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 14** Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыпленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром ).  4. Приготовление блюд региональной кухни.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 15** Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).  4. Приготовление блюд региональной кухни.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 16** Приготовление блюд из яиц и творога | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).  4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 17** Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление дрожжевого опарного теста.  4. Приготовление фаршей и начинок.  5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 18** Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.  4. Приготовление фаршей и начинок.  5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи).  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 19** Приготовление слоеного теста | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление слоеного теста.  4. Приготовление изделий из слоеного теста (слойки, пирожки).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |  |
| **ИТОГО** | | **120** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1) ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2) репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3)продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)**.**

**3. условия реализации программы учебной Практики**

3.1. Учебная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) и т.д.техникума. Или, если на предприятии, то на основании договора на практику.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по учебной практике.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты учебной практики**  ***Освоенные ПК и Умения*** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Уметь** | **Знать** |
| Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения 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 учетом требований к безопасности готовой продукции. | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике  4. Отчет по практике |