

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.01.2020  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю**

**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**для профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Ярова Анна Вячеславовна, преподаватель

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.02 по ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих для Приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой практики являются предприятия, организации и учреждения общественного питания г. Чебоксары, Чувашской Республики.

## 1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

## 1.3 Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 288 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов

	<p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>

<p><b>ОК 10.</b>          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<p><b>ПК 2.1</b>          Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по</li> </ul>

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов,</li> </ul>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>
<b>Иметь практический опыт</b>	
<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Производит подготовку, уборку рабочего места, Демонстрирует навыки рационального выбора, производит подготовку к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p>
<p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Осуществляет рациональный выбор, оценку качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетичную подачу супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
<p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов</p>	<p>Производит упаковку, складирование неиспользованных продуктов</p>
<p>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,</p>	<p>Осуществляет оценку качества, порционирование (комплектование), упаковку</p>

хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции	на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
- ведении расчетов с потребителями.	Ведет расчет с потребителями
<b>Должен уметь</b>	
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготавливает рабочее место, осуществляет выбор, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Осуществляет оценку наличия и проверку органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;	Выполняет своевременное оформление заявки на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдает 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	Осуществляет выбор применения и комбинирования способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Производит оценку качества, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции;

### **1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет, заполняет дневник практики. В качестве приложения к отчету практики студент



оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом и дневником студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного индивидуального задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, правильности оформления нормативной документации предприятия общественного питания (технологических карт, технико-технологических карт на фирменные блюда, технологических схем приготовления блюд), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
<b>1</b>		<b>3</b>	
<b>Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>288</b>	
<b>Раздел 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	<b>Содержание</b>	6	
	Ознакомление с деятельностью предприятия. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		3
<b>Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</b>		<b>24</b>	
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	<b>Содержание</b>	6	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона.		3
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясокостного бульона.		6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбного бульона.		6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульона из птицы, грибного отвара.		6
<b>Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>		<b>42</b>	

Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента.	<b>Содержание</b>		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.. Приготовление прозрачных супов, бульонов и консоме по стандартам Ворлдскиллс. Гарниры к прозрачным супам и консоме. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	<b>3</b>
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашенной капусты, щей по-уральски, щи суточные, щи зеленые Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем, борщ «Украинский», борщ «Сибирский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя.. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных супов, супов региональной кухни. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
<b>Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>	
Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6		

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление базовых соусов: бешамель, голландский, майонез по стандартам Ворлдскиллс. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
<b>Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>	
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	<b>3</b>
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из картофеля: шато, помм англес (картофель по-английски), нуазет, паризьен, пармонтье, сабле, дюшес, Св. Флорентен, маркиз, берни, дофин, лорет, макар, соте, провансаль, лионез, саввой, а-ля дофинуаз, а-ля савойяр, Анна, Нана или Вуазен, мэр, а-ля метрлотель, картофель печёный, картофель запечённый с сыром, картофель по-деревенски, картофельные оладьи, картофель, запеченный с сыром и базиликом, картофельное суфле со шпинатом и сыром. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из овощей и грибов: сельдерейный дюшес, суфле из шпината, пончики из цветной капусты, морковь, запеченная с сыром, пюре из сельдерея, пюре из топинамбура, пюре из цветной капусты, пюре из шпината, пюре из свежемороженого зеленого горошка, лук-шалот в масле, хрустящий лук-порей, кабачковые ленточки с мятой, кабачки, запечённые в кольце, рататуй, овощные пучки, пучки из стручковой фасоли, шарики из огурцов, горячий салат из помидоров. соте из тропических фруктов, фруктово-ягодное соте, фигурные шампиньоны для гарнира (карбованные, фаршированные) и др. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
Тема 5.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	<b>3</b>
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров: дикий (коричневый) рис припущенный, рис в кокосовом молочке, рис отварной (с карри, куркумой или шафраном; с овощами (морковью, сладким перцем, кабачками), ризотто. Приготовление гарниров из круп в ресторанной кухне: булгур, полента, кускус, кинуа; чечевица, каштаны отварные; Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров для сложной кулинарной продукции различных кухонь мира: овощные рулетики в тесте фило, яблочные ломтики, обжаренные в сливочном масле, салаты из цитрусовых, груши в вине чипсы из баклажанов, кабачков, топинамбура, бородинского хлеба, цитрусовых, яблок, груш, спирали, решётки, корзиночки и др. элементы декора из сыра «пармезан» и др. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
<b>Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		<b>18</b>	
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц, яйца в смятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом, скотч (по-шотландски), яичная кашка, чайные яйца с имбирём, мраморные яйца, пряные яйца в красном вине, яйца в маринаде с соусом; яйца-пашот, французский пашот. Яйца - кокот. Яйца бенедикт. Натуральные омлеты. Смешанные омлеты по-итальянски, по-испански, по-андалузски. Омлеты-муссы, омлеты-суфле, сырное суфле.Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	<b>3</b>
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: вареники, вареники ленивые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
<b>Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>	
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы отварной. Общие приемы варки рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом «польский». Общие правила припускания рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски, рыба запеченная под молочным или сметанным соусом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
<b>Раздел 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>		<b>48</b>	
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Ассортимент блюд: говядина по-велингатски, медальоны из говяжьей, свиной или телячьей вырезки, рулетки, фаршированные различными начинками, бифштексы (по-гамбургски, по-русски, «Шатобриан»); стейки. Степени прожарки стейков: сырое (rare), полусырое (medium rare), средней прожаренности (medium), розовое внутри (medium well), хорошо прожаренное (well done)	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель). Технология приготовления блюд из мяса, жареного на гриле, барбекю, сковороде вок. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного: бланкет из телятины, говядина по-бургундски, жаркое по-провански, свинина по-нюрнбергски. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления запеченного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы (биштекс с яйцом и луком, Йоркширский пудинг, приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика: соте, бланкет, фрикасе, сюпрем. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	



### **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация производственной по профилю специальности практики ПП.02 предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, сувид, термомикс, электрогриль и т.д.);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.**