

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

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



ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС и ПООП СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Теплова Ольга Валерьевна преподаватель технологических дисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.02. по ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой учебной практики является учебная мастерская «Поварское дело» 118 каб.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального 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 учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;

<p>применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; -определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

ситуациях	-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составлять бизнес план; -презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; -применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в

	соответствии с заданиями
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -контроль и ведение процесса приготовления супов сложного ассортимента; -- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -хранение, творческое оформление и отпуск супов сложного ассортимента; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -контроль и ведение процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента; -контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -хранение, отпуск горячих соусов сложного ассортимента; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -контроль и ведение процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -хранение, творческое оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий</p>

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-контроль и ведение процесса приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-хранение, творческое оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-контроль и ведение процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-хранение, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- контроль и ведение процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</p> <p>- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-хранение, творческое оформление и отпуск горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного</p>

	<p>ассортимента; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур категорий потребителей горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептур и технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом современных условий предприятий общественного питания и потребностей различных категорий потребителей; - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>
<p>Иметь первоначальный практический опыт:</p>	
<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>разрабатывает ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>разрабатывает, адаптирует рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>упаковывает, хранит готовые продукты с учетом требований к безопасности;</p>

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	контролирует качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов	контролирует хранения и расхода продуктов
Должен уметь:	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	организовывает их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

1.5. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания (технологической схемы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) и дневника по практике;
- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;

- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде демонстрационного зачёта, с показом умений по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учётом стандартов World Skills и конкурсного задания World Skills на текущий год.

Оценивание демонстрационного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования оборудования по назначению, организации рабочего места, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов	
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание		
	1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с деятельностью предприятия.	6
	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями.	
	3	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	4	Организация хранения продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
	5	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	
	6	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	
	7	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	8	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	9	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	10	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6
	11	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	12	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.	
	13	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	14	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
	15	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
16	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка	6	

		готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
	17	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
	18	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			36
Тема 1.2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание		
	1	Приготовление, оформление, реализация супов сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	2	Приготовление, оформление, реализация соусов сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	3	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	4	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	5	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд и гарниров из бобовых изделий сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	6	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	

	7	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из яиц сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	8	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из творога и сыра сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	9	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из муки сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	10	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	11	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	12	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	13	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	14	Приготовление, оформление, реализация горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	15	Порционирование (комплектование) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	16	Сервировка и творческое оформление горячих блюд,	6

		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	17	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	18	Разработка, адаптация рецептур к условиям действующих предприятий общественного питания и с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
ВСЕГО			72

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.02 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело» 118 каб, оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (куттер, электрическая мясорубка, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (индукционные плиты);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды и т.д.)

При Учебной мастерской «Поварское дело» 118 каб. созданы УМК по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

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