

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Хмельницкая О.М., мастер производственного обучения.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения указанным видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

#### иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований ХАСП к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

#### 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

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: - 354 часа.**

**1.4. Количество часов из вариативной части: 204 часа на УП.02**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ОК, ПК	Наименование результатов обучения
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестру		
			2 сем	3 сем	4 сем
ПК 2.1. - 2.8 ОК. 0.1,0.4,0.7	<b>Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>	12	12		
ПК. 2.1. – 2.8 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</b>	42	42		
ПК 2.1.- 2.8 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	30	30		
ПК. 2.1. – 2.8 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>	30	30		
ПК 2.1.- 2.8 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации соусов</b>	24		24	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	42		42	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 ОК 0.4, 0.7, 0.1	<b>Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>	36		36	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	<b>Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	42			42

ОК 0.4, 0.7, 0.1					
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 0.4, 0.7, 0.1	<b>Тема 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>96</b>			<b>96</b>
<b>Всего:</b>		<b>354</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>138</b>

### 3.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)					
		Итого	1сем	2сем	3сем	4 сем	5сем
		354 ч. Всего часов по уч. плану на УП		114 ч. Всего часов по уч. плану	102 ч. Всего часов по уч. плану	138 ч. Всего часов по уч. плану	
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>12</b>		<b>12</b>			
	1. Освоение приемов приготовления бульонов, отваров.	6		6			
	2. Освоение приемов приготовления бульонов, отваров.	6		6			
	Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении блюд разнообразного ассортимента. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты С одновременным освоением приемов техники порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, заправочных супов для подачи. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения отваров готовых бульонов, учетом требований к безопасности готовой продукции. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос						



	С одновременным освоением приготовления прозрачных супов, в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*						
<b>Тема 2</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>		<b>42</b>			
	1.Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	2.Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	3.Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	4.Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	5.Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	6. Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	7. Освоение приемов приготовления заправочных супов	6		6			
	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью нужного типа), качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий). Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. С одновременным освоением приготовления заправочных супов, в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*						
	<b>Всего часов</b>	<b>30</b>		<b>30</b>			

<b>Тема 3</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Освоение приемов приготовления подготовка к реализации супов-пюре.	6		6			
	2. Освоение приемов приготовления подготовка к реализации супов-пюре.	6		6			
	3. Освоение приемов приготовления супов молочных, сладких.	6		6			
	4. Освоение приемов приготовления диетических супов.	6		6			
	5. Освоение приемов приготовления вегетарианских супов	6		6			
	С одновременным освоением норм закладки продуктов, правил и режимов варки, требований к качеству, условий и сроков хранения супов. Освоение ассортимента супов в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*. Освоение правил оформления и отпуска супов техники порционирования, вариантов оформления, температура подачи, выбор посуды для отпуска. Освоение методов сервировки и подачи супов-пюре. Освоение методов сервировки и подачи супов-пюре. Освоение ассортимента супов-пюре.						
<b>Тема 4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Всего часов</b>	<b>30</b>		<b>30</b>			
	1. Освоение приемов приготовления холодных супов	6		6			
	2. Освоение приемов приготовления холодных супов	6		6			
	3. Освоение приемов приготовления холодных супов	6		6			
	4. Освоение приемов приготовления региональных супов						
	5. Освоение приемов приготовления региональных супов						
	Освоение приемов выбора посуды для отпуска и способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Освоение методов сервировки правил подачи техники порционирования, вариантов оформления супов. Температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Освоение приемов упаковки, подготовки супов для отпуска на вынос. С одновременным освоением особенностей приготовления, норм закладки продуктов, ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения супов в т.ч. национальной кухни, здорового питания,						

	детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*.						
<b>Тема 5</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации соусов	<b>Всего часов</b>	<b>24</b>			<b>24</b>		
	1.Освоение приемов приготовления соуса красного основного и его производных	6			6		
	2.Освоение приемов приготовления соуса белого основного и его производных	6			6		
	3.Освоение приемов приготовления, подготовки к реализации масляных соусов на сливках, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	6			6		
	4.Освоение приемов приготовления региональных, вегетарианских, диетических, сладких (десертных) соусов	6			6		
	Освоение приемов приготовления соусов на муке и его производных и соусных полуфабрикатов. Освоение приемов приготовления соусов на муке белого основного и красного основного и их производных. Освоение методов приготовления,органолептических способов определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Освоение приемов приготовления, подготовка к реализации соусов грибного, молочного, сметанного и их производных С одновременным освоением приемов приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения соусов*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, кулинарного назначения концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Приемы оформления тарелки соусами горячих блюд Освоение условий хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правил охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Освоение порционирования, упаковки для отпуска на вынос или транспортирования соусов.						

	С одновременным освоением приемов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*.						
<b>Тема 6.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>			<b>42</b>		
	1.Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	6			6		
	2.Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	6			6		
	3.Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из круп	6			6		
	4.Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из круп	6			6		
	5.Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых	6			6		
	6.Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых	6			6		

	7.Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6			6		
	<p>Освоение подбора для приготовления блюд из овощей, подготовки к использованию пряностей, приправ. Освоение методов приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Освоение правил оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, освоение правил подбора соусов. Освоение приемов хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правил охлаждения, замораживания, разогрева.: техники порционирования, вариантов оформления.</p> <p>Освоение методов сервировки и подачи с соблюдением температуры подачи. Освоение приемов выбора посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Освоение приемов упаковки, подготовки горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. Освоение выбора методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки</p>						

	<p>каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Освоение приемов оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: техники порционирования, вариантов оформления в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Освоение хранения готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий правил охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>С одновременным освоением приемов приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*.</p>						
<b>Тема 7.</b>	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>			<b>36</b>		
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1.Освоение приемов приготовления горячих блюд из яиц	6			6		
	2.Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога	6			6		
	3.Освоение приемов приготовления горячих блюд из сыра	6			6		
	4.Освоение приемов приготовления, оформления горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков	6			6		
	5.Освоение приемов замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделки, формовки изделий из теста	6			6		
	6.Освоение приемов приготовления блюд из муки	6			6		

	<p>Освоение правил выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра, муки и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Освоение правил взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для разных типов питания, в том числе диетического. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки. Упаковка подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>С одновременным освоением ассортимента, значения в питании (пищевой, энергетической ценности) горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.*</p>						
<b>Тема 8</b>	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>				<b>42</b>	
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варки основным способом и на пару, припускания.	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варки основным способом и на пару, припускания.	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушения, запекание.	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушения, запекание.	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушения, запекание.	6				6	

	Освоение приемов приготовления, оформления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования.	6				6	
	Освоение приемов приготовления, оформления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования.	6				6	
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню.</p> <p>Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варки основным способом и на пару, припускания, тушения (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Освоение приемов приготовления, оформления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования, запекания (с гарниром, соусом и без). В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий*</p> <p>С одновременным освоением правил оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техники порционирования, вариантов оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Освоение правил оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техники порционирования, вариантов оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Освоение правил вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы. Освоение правил выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Освоение методов сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи. Освоение приемов упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p>						
<b>Тема 9</b>	<b>Всего часов</b>	<b>96</b>				<b>96</b>	



Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, варка основным способом и на пару, припускание	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, варка основным способом и на пару, припускание	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, варка основным способом и на пару, припускание	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, тушение (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, тушение (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, запекание (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, запекание (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, жарка основным способом (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, жарка основным способом (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, жарка основным способом (с гарниром, соусом и без)	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов жарка во фритюре, на гриле, сортирование (с гарниром, соусом и без).	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару), припущенных.	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных	6				6	
	Освоение приемов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных	6				6	
	<b>Дифференцированный зачет по УП.02</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	

	<p>Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>Освоение методов приготовления, оформления, отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, запекание (с гарниром, соусом и без), жарка основным способом, жарка во фритюре, на гриле, сотирование (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Освоение правил вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Освоение методов сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи.</p> <p>Освоение приемов упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Освоение приемов выбора посуды для отпуска и способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>С одновременным освоением классификации, ассортимента, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p>						
	<b>Итого УП по ПМ. 02 за 2 семестр</b>	<b>114</b>					
	<b>Итого УП по ПМ. 02 за 3 семестр</b>	<b>102</b>					
	<b>Итого УП по ПМ. 02 за 4 семестр</b>	<b>138</b>					

*\*Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 204 часа на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО «Поварское дело»*

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики по ПМ 02 предполагает наличие лаборатории Учебной кухни ресторана.

#### **Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный

Механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

Тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок;

подставка для разделочных досок;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

бак для мусора.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат,

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие, тарелки плоские, соусники

**Технические средства обучения.** В лаборатории учебной кухни ресторана оборудована зона инструктажа, оснащенная проектором, экраном, доской

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

### **2. Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2024). — Текст: непосредственный.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2024).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению рабочей программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация рабочей программы учебной практики предусматривает наличие лаборатории Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.02 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в объеме 186 часа.

Из вариатива на учебную практику добавлено 156 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: \*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.

Учебная практика по ПМ.02 заканчивается дифференцированным зачётом в 4 семестре на втором курсе.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог» профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;

<p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	



ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	