

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
Д. Ф. Ахмерова
2023г.

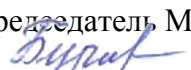
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

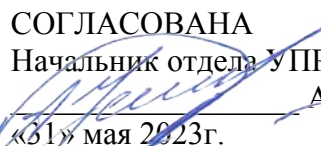
учебной практики **УП 06.01 Поварское и кондитерское дело**
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании МК 43.01.09; 15.01.05; 23.01.17,
21.01.15

Протокол № 8
от « 24» мая 2023 г.
Председатель МК
 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА
Начальник отдела УПР

А.С.Усманов
«31» мая 2023г.

Разработчик: Иноземцева А.А., преподаватель
Филатова А.В., мастер производственного обучения

Рецензент: Вахрамеева Т.В. директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 06.01. Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом профессиональных стандартов «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Поварское и кондитерское дело и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

Таблица 1.1.1. Перечень ДПК

ДПК 6.1.	Осуществлять приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
ДПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
ДПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.
ДПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.
ДПК 6.5.	Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.

1.1.2. В результате освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам.

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

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

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

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам;

правила и способы сервировки стола, презентации подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики- 360 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура рабочей программы учебной практики УП 06.01 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
ДПК 6.1	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам	30
ДПК 6.2	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам	114
ДПК 6.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.	72
ДПК 6.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	72
ДПК 6.5	Раздел 5. Приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	70
	Дифференцированный зачет	2
	Всего:	360

1.2. Тематический план и содержание программы учебной практики УП 06.01 Поварское и кондитерское дело, с учетом программы воспитания

	Наименование разделов и тем программы учебной практики	Содержание работы	Объем в часах	Формы и методы контроля	
				ПК	
1	2	3	4	5	5
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам			30	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
1	Приготовление полуфабриката ромштекс, ростбиф, лангет, бифштекс, антрекот	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
2	Приготовление полуфабриката котлеты натуральные отбивные, эскалоп	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на вынос и для транспортирования	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
3	Приготовление полуфабриката люля-кебаб, шашлык по-карски	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении полуфабрикатов	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

4	Приготовление полуфабриката турнедо кнельная масса, котлета пожарская, шницель по министерски	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента исполь- зования в соответствии с требованиями сани- тарных правил	6	ДПК 6.1	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне- ния заданий учебной практики
5	Приготовление полуфабрикатов из мо- репродуктов: кальмары, омары, лангу- сты, креветки, мидии, морской гребешок	Выбор контейнеров, упаковочных материа- лов, порционирование (комплектование), эс- тетичная упаковка готовых блюд региональ- ных, национальных, мировых кухонь по ори- гинальным рецептурам на вынос и для транс- портирования	6	ДПК 6.1	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне- ния заданий учебной практики
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам			114	ДПК 6.2	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне- ния заданий учеб- ной практики
6	Приготовление мяса по- японски	Выбор, подготовка основных продуктов и до- полнительных ингредиентов (вручную и ме- ханическим способом) с учетом их сочетае- мости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне- ния заданий учеб- ной практики
7	Приготовление бризоль по одесски	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяе- мость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне- ния заданий учеб- ной практики
8	Приготовление свинина с овощами по- китайски	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по ориги- нальным рецептурам с учетом потребностей	6	ДПК 6.2	экспертное наблю- дение и оценка в процессе выполне-

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			ния заданий учебной практики
9	Приготовление жульен с грибами в таралетках	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
10	Приготовление куриные стрипсы	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
11	Приготовление говядина «Веллингтон», сальтимбокка из индейки	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
12	Приготовление курица по фпанцузски	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
13	Приготовление рулетики из индейки	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

14	Приготовление куриные грудки с тортеллини	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
15	Приготовление бограч- гуляш	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
16	Приготовление шашлыка из ягненка	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
17	Приготовление свиные митболы с сухофруктами	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
18	Приготовление рулет лаваш с фаршем	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
19	Приготовление джамбалайя	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

					ния заданий учебной практики
20	Приготовление ризотто	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
21	Приготовление коктейль из морепродуктов	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
22	Приготовление кальмары и креветки в куполе из тилапии	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
23	Приготовление стейк из красной рыбы	Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
24	Приготовление конверты с лососем а тесте фила	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

Раздел 3. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.			72	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
25	Приготовление салата «Греческий салат классический»	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
26	Приготовление салата «Оливье с тунцом»	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
27	Приготовление салата «Миндальная шишка»	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
28	Приготовление салата «Корейский калейдоскоп»	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
29	Приготовление горячей закуски «С тун-	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор,	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в

	цом в груше»	применение, комбинирование методов приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа			процессе выполнения заданий учебной практики
30	Приготовление салата « Салат с сельдью фаворит»	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
31	Приготовление салат «Париж»	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
32	Приготовление салата «С уткой и грушей»	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
33	Приготовление салата «Красная шапочка»	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

34	Приготовление салата «Заливной салат с креветками и авокадо»	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
35	Приготовление салата «Теплый с кукурузой в кукурузных листьях»	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
36	Приготовление холодной закуски «Горячий язык с соленым огурцом»	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам			72	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
37	Приготовление тирамису	Приготовление, оформление блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

38	Приготовление горячего суфле	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
39	Приготовление штруделя	Расчет стоимости блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
40	Приготовление шоколадный мусс	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
41	Приготовление сладких соусов клубничного, карамельного	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
42	Приготовление панна-котта со сливочным муссом	Оценивание качества блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам перед отпуском, упаковкой на вынос	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
43	Приготовление йогуртовый крем с вишней	Приготовление, оформление блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

44	Приготовление фруктового желе с манго	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
45	Приготовление кофе по варшавски, капучино	Расчет стоимости блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
46	Приготовление фραπε с арахисовой пастой	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
47	Приготовление смузи с медовой дыней	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
48	Приготовление холодный имбирный чай с персиком, коктейль Палома	Оценивание качества блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам перед отпуском, упаковкой на вынос	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел 5. Приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам			70	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
49	Приготовление изделий из заварного	Порционирование (комплектование), серви-	6	ДПК 6.5	экспертное наблю-

	теста «Эклеры»	ровка и творческое оформление блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции			дение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
50	Приготовление изделий из песочного теста «Тарт яблочный»	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
51	Приготовление изделий из песочного теста «Песочный пирог с вишневым желе»	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
52	Приготовление изделий из слоеного теста «Слойка с яблоками в сахарной пудре»	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	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
53	Приготовление изделий из слоеного теста печенье «Слоеное»	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	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
54	Приготовление воздушного теста печенье воздушное «Меренги»	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд регио-	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в

		нальных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции			процессе выполнения заданий учебной практики
55	Приготовление пирожное «Бисквитное»	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
56	Приготовление изделий из слоеного теста «Слойка с яблоками в сахарной пудре»	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
57	Приготовление изделий из слоеного теста «Волованы»	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	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
58	Приготовление тесто фила (фингерфуд)	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	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
59	Приготовление печенье « миндальное»	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-

					ния заданий учебной практики
60	Приготовление пресного теста (равиоли)	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения	4	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Дифференцированный зачет			2		
ВСЕГО			360		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики, предусмотрено следующие помещение. **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3 Печатные издания:

Разработчики ПООП СПО:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>

3. 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, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ДПК 6.1. Осуществлять приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологи- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p>ДПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p>ДПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>ДПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких</p>	<p>ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, мучных изделий региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, сладких блюд, мучных изделий кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, сладких блюд, мучных изделий, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, мучных изделий региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам - соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с тре- 	
---	---	--

<p>блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p>ДПК 6.5. Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p>	<p>бованиями 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; <p>соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <ul style="list-style-type: none"> – требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; <p>соответствие внешнего вида готовой горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <ul style="list-style-type: none"> – требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
---	---	--

