

Министерство образования и науки республики Дагестан  
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**Код и наименование профессии:**

43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация выпускника:**

Повар, кондитер

Форма обучения : очная

Курс:2.3

Семестр:4,5,6

2024г.

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № 1 от «30» 08 20 24 г.  
Председатель П(Ц)К

  
Подпись

Муртазалиева Р.М.  
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

  
Подпись Джаммирзаева З.А.  
ФИО

02 09 20 24 г.

Рабочая программа учебной практики:

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

разработана на основе

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016г. №44898

--методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2024/2025 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец. дисциплин  ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. преподаватель спец. дисциплин  ГБПОУ РД ИПК.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профессии.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта, комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### **1.3. Форма проведения производственной практики - дискретная**

Способы проведения учебной практики- стационарно

### **1.4 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика реализуется на учебно-производственной базе колледжа по профессии «Повар, кондитер», с необходимым оборудованием.

УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

**ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**

**ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.**

**ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.**

**ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.**

**ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.**

**ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

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

**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.**

### 3. Структура и содержание учебной практики

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** В результате изучения профессионального модуля 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, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований 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, рационального использования сырья и 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.

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>108 часов</b>	
<b>УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов ( щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление заправочных супов ( щи, борщи, рассольники, солянки).</li> </ol>	2	3
<b>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление овощных и картофельных супов.</li> <li>4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</li> <li>6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>	2	3

<p><b>УП.02.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.</b> ПК.2.1, 2.2., 2.3.</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями. Супы региональной кухни.</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов с бобовыми. 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3
<p><b>УП.02.3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.</b> ПК.2.1, 2.2., 2.3.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, с овощами. 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3

<p><b>УП.02.4. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.</b> ПК.2.1, 2.2., 2.3.</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких супов из свежих плодов. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная).</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких супов из смеси сухофруктов 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3
<p><b>УП.02.5. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.</b> ПК.2.1, 2.2., 2.4.</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление мучных пассировок. 4. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.).</p>	2	3

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов</li> <li>4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.6. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.</b>  <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.).</li> <li>4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</li> <li>7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3

<p><b>УП.02.7.</b> Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. ПК.2.1, 2.2., 2.4.</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление маринадов, соуса - хрен. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная) 4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3
<p><b>УП.02.8.</b> Приготовление каш. ПК.2.1, 2.5.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). 4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3

<p><b>УП.02.9.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.10.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.11.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).</li> </ol>	2	3

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<b>УП.02.12.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<b>УП.02.13.</b> Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</li> </ol>	2	3

<p><i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка овощей к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы т.п.). Соусы для подачи.</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.14.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.15.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареной и запеченной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Запекание рыбы . Фарширование и запекание в фольге.</li> </ol>	2	3

	(запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.).		
	<p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3
<p><b>УП.02.16.</b> Тушение рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p> <p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеной рыбы.</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	2	3
<p><b>УП.02.17.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясopодуKтов (отварное, жареное мясо).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p>	2	3

<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов.</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.18.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из тушеного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки,мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</li> </ol>	2	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.19.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</li> </ol>	2	3

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из котлетной массы ( котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.20.</b> Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыпенок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром ).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.21.</b> Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</li> </ol>	2	3

<p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.22.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.23.</b> Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по</li> </ol>	2	3

	<p>безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p><b>УП.02.24.</b> Приготовление блюд из яиц. <i>ПК.2.1, 2.6.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	2	3
<p><b>УП.02.25.</b> Приготовление блюд из творога. <i>ПК.2.1, 2.6.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса).</p>	2	3
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	2	3
<p><b>УП.02.26.</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление дрожжевого опарного теста.</p>	2	3

<p>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление фаршей и начинок.</li> <li>4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).</li> <li>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.27.</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого безопасного теста.</li> </ol>	2	3
<p>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству Приготовление фаршей и начинок.</li> <li>3. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста (блины, оладьи).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.28.</b> Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого слоеного теста.</li> </ol>	2	3
<p>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойки).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	2	3
<p><b>УП.02.29.</b> Приготовление пресного теста и слоеного пресного теста и изделий из</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление пресного теста. . Приготовление изделий из пресного теста</li> </ol>	2	3

него. ПК.2.1, 2.5., 2.6.	(блинчики, пельмени, манты).		
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### Общие требования к организации производственной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

##### Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий

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

Гречневая рассыпчатая каша с луком.

Каша манная молочная с маслом.

Каша пшеничная молочная с тыквой.

Каша рисовая молочная с маслом.

Каша гречневая молочная с маслом.

Крупеник со сметаной.

Пудинг рисовый.

Котлеты манные.

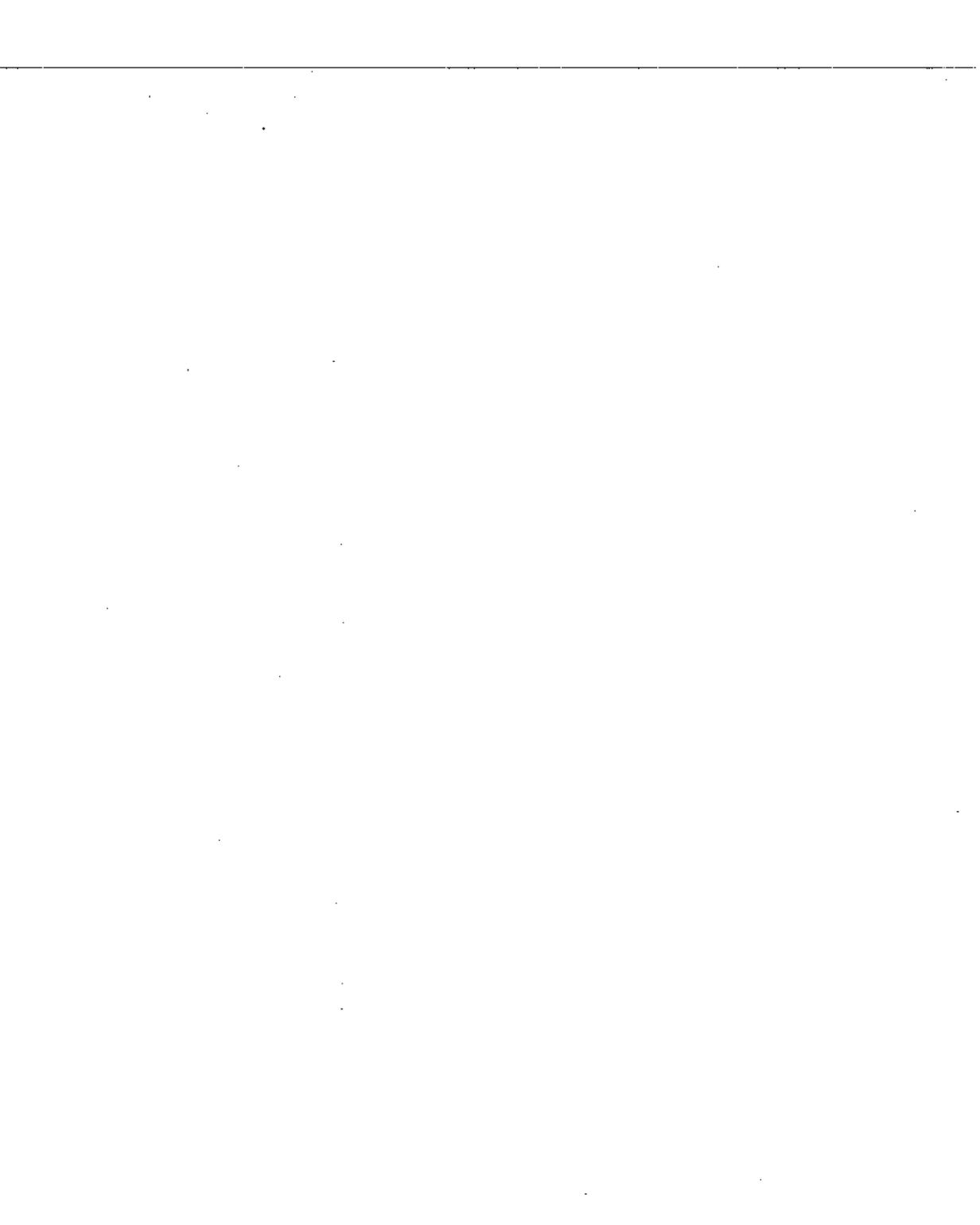
Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом.

Запеканка пшенная.  
Запеканка рисовая.  
Биточки рисовые.  
Макаронные изделия отварные с томатом.  
Макаронные изделия отварные запеченные с сыром.  
Лапшевник с творогом.  
Макаронник.  
Бобовые, в томатном соусе.  
Чечевица отварная с луком.  
Яйцо отварное вкрутую.  
Яйцо отварное всмятку.  
Яичная кашка.  
Яичница глазунья натуральная.  
Яичница глазунья с мясными продуктами.  
Омлет натуральный.  
Омлет смешанный.  
Сырники из творога со сметаной.  
Сырники из творога с морковью.  
Вареники ленивые.  
Запеканка из творога.  
Пудинг из творога.  
Вареники с творогом.  
Лапша домашняя отварная с маслом.  
Блинчики с яблоками.  
Блинчики с творогом.  
Вареники с вишней  
Блины со сметаной.  
Оладьи с джемом.  
Суп-пюре из круп.  
Борщ борщ с капустой и картофелем  
Суп молочный с макаронными изделиями  
суп- Харчо



суп вермишелевый на курином бульоне  
суп вермишелевый на грибном отваре рассольник  
Домашний борщ холодный щи зелёные  
суп гороховый с гренками  
щи из свежей капусты с картофелем  
свекольник суп овощной  
суп сладкий из с/фруктов  
суп картофельный с фасолью  
щи из квашеной капусты  
окрошка мясная  
соус сметанный  
соус польский (натуральный)  
соус грибной с томатом  
соус тар – тар  
соус грибной  
соус красный с луком  
соус сметанный  
соус томатный  
соус сметанный с томатом  
соус молочный  
соус красный основной  
соус сметанный с луком  
соус паровой  
соус сухарный  
соус кисло-сладкий  
соус белый основной  
соус луковый  
рыба паровая с гарниром.  
рыба отварная,  
соус польский с гарниром.  
рыба в рассоле с гарниром.



рыба жаренная по – Ленинградски;  
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.  
рыба жаренная на гриле с гарниром.  
шашлык из рыбы с гарниром.  
рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.  
рыба в тесте кляр с гарниром.  
рыба запеченная по – Русски;  
рыба запеченная по –Московски,;  
солянка рыбная на сковороде.  
котлеты рыбные с гарниром.  
биточки рыбные с гарниром.  
зразы рыбные с гарниром фрикадельки рыбные.  
тефтели рыбные с гарниром.  
креветки отварные;  
креветки жареные с соусом;  
креветки жаренные на гриле.  
мясо отварное с гарниром  
язык отварной с соусом  
сосиски отварные с гарниром  
бифштекс с яйцом  
антрекот с гарниром  
эскалоп с гарниром  
ромштекс с гарниром  
бефстроганов с гарниром  
поджарка с гарниром  
шашлык с гарниром  
мясо тушеное с гарниром  
мясо духовое с гарниром  
говядина в кисло – сладком соусе  
гуляш с гарниром азу с гарниром  
плов люля-кебаб с гарниром



котлеты с гарниром

биточки с гарниром

оладьи из печени.

курица отваренная с гарниром

курица жаренная с гарниром

котлеты рубленые из птицы с гарниром

**Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Весы настольные электронные;
  2. Пароконвектомат;
  3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
  4. Микроволновая печь;
  5. Расстоечный шкаф;
  6. Плита электрическая;
  7. Фритюрница;
  8. Электрогриль (жарочная поверхность);
  9. Шкаф холодильный;
  10. Шкаф морозильный;
  11. Шкаф шоковой заморозки;
  12. Тестораскаточная машина;
  13. Планетарный миксер;
  14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
  15. Мясорубка;
  16. Овощерезка или процессор кухонный;
  17. Слайсер;
  18. Процессор кухонный;
  19. Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
  20. Машина для вакуумной упаковки;
  21. Овоскоп;
  22. Нитраттестер;
  23. Стол производственный с моечной ванной;
  24. Производственные столы.
  25. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ Набор инструментов для карвинга;
  - ✓ щипцы универсальные;

- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;
- ✓ шенуа;
- ✓ половник;
- ✓ тятка;
- ✓ тендрайзер ручной;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;
- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов). Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 328 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.

6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. - 336 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.- 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-352с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.

#### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

##### **1. Электронные учебники:**

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

##### **2. Электронные пособия:**

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

#### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2015 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2015 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2015 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2015 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Национальная кухня народов Поволжья. Режим доступа: [rckfun.ru](http://rckfun.ru)) Национальная кухня.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
---	------------------------	----------------------

### **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

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:

- 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 выполнение 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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;

точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах

**Текущий контроль:**

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  
- заданий по учебной практике

**Промежуточная аттестация:**

Дифференцированный зачет (защита отчет по учебной практике)

	полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p><b>ПК 2.2.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	

<p>ассортимента <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>Дифференцированный зачет (защита отчет по учебной практике).</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>

<p><b>ОК 10.</b>          Пользоваться профессиональной документацией в государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
---	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026