

**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

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

Повар, кондитер

Форма обучения : очная

Курс:2.3

Семестр:4,5,6

2022г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


Подпись

Джаммирзаева З.А.
ФИО

17 09 2022 г.

Рабочая программа учебной практики:

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

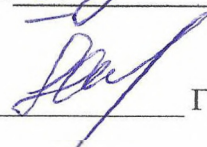
разработана на основе

--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 2022/2023 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
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108 часов	
УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение. ПК.2.1, 2.2., 2.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление овощных и картофельных супов. 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.	2	3

УП.02.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями. Супы региональной кухни.	2	3
	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.	2	3
УП.02.3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	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.	2	3

УП.02.4. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 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).	2	3
	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.	2	3
УП.02.5. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Содержание: 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.).	2	3
	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.).	2	3

	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов 4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих 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 горячих 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.	2	3
УП.02.6. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). 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.	2	3

УП.02.7. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).	2	3
	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.		
УП.02.8. Приготовление каш. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	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.	2	3

УП.02.9. Приготовление блюд и гарниров из круп. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). 4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 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. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.10. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.11. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).	2	3

	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.12. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.13. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).	2	3

ПК.2.1, 2.5.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы т.п.). Соусы для подачи. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.14. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.15. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Запекание рыбы . Фарширование и запекание в фольге.	2	3

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

ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.18. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 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).	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.19. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).	2	3

	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.20. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.21. Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).	2	3

ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.22. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленные, купаты, шницель, жульен). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.23. Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по	2	3

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

	безопасности, соблюдения режимов хранения.		
УП.02.26. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста.	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление фаршей и начинок. 4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	3
УП.02.27. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	2	3
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству Приготовление фаршей и начинок. 3. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. 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

УП.02.28. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста.	2	3
<i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойки). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. 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
УП.02.29. Приготовление пресного теста и слоеного пресного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. . Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты).	2	3
<i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	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
УП.02.30.	Дифференцированный зачет	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 пшенная 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. Соковыжималки (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;
 - ✓ таяпка;
 - ✓ 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 рецептур 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 рецептур 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.
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
2. Книга кулинара. Режим доступа: 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 Национальная кухня.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в данном модуле	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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 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 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	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – 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 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

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	– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет (защита отчет по учебной практике).

	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**Комплект - контрольно оценочные средства
для оценки результатов освоения учебной практики**

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

Вопросы для текущего контроля

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1. Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7-14 °С, заказных блюд — 80-90 °С.

4. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталон ответов
1 вариант.

2. Универсальные приводы, хлебрезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
3. в).
4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
3. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

- 4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
2. Не ставить горячую продукцию.
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

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

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицебельного, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицебельном, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-41 17-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024