МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
« 31» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия:43.01.09Повар,кондитер

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н.- мастер производственного обучения ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 27

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Программа **учебной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

знать:

– - Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

– видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

уметь:

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– своевременно оформлять заявку на склад;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенции
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 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

Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной практики -216 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, МДК профессионального модуля	Учебная практика, часов	Сроки проведения (семестр)
ПК2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4	МДК 02.01ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,ПОДГОТОВКИ ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	108	4
ПК2.1, ПК 0.2, ПК 2.3, ПК2.4, ПК 2.5, ПК2.6,ПК2.7, ПК2.8.	**МДК02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД . КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ,ЗАКУСОК**	108	5-6
Итого	216		

3.2 Содержание учебной практики

Компетенции	Видыработ	Темазанятия	Содержаниеучебногоматериала	Объем часов
ПК2.1, 2.2	**Осуществитьприготовление,хранениебульонов,отваровразнообразногоассортимента**			
		Приготовить бульоны мясо-костный, костный, изптицы,рыбы,грибной отвар,овощныеотвары	-Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; -оценитьорганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей, приправидругихрасходныхматериалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать, применять, комбинировать способы приготовлениябульоны:мясо-костный,костный,из птицы. -оценитькачество,бульонов,хранитьсучетом требованийкбезопасностиготовойпродукции;	**36**
ПК2.1, 2.3	**Осуществитьприготовление,хранениесуповразнообразногоассортимента**			**36**
		Приготовитьборщи,щи,рассольникиразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; -оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,	

			приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияборщей,щи,рассольниковвассортименте. - оценитькачество,творческогооформлениияиподачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
		Приготовитькартофельные супы, разнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать, применять, комбинировать способыприготовления супов вассортименте. - оценитькачество, творческогооформлениияиподачи, хранить с учетом требований к безопасностиготовойпродукции	
ПК2.1, 2.4	**Осуществитьприготовление,хранениегорячихсоусовразнообразногоассортимента**			**36**

		Приготовитьгорячиесоусыразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовлениягорячиесоусыразнообразногоассортимента. - оценитькачество,творческогооформлениияподачи, хранитьс учетом требований к безопасности готовойпродукции	
ПК2.1, 2.5	**Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхизделийразнообразного ассортимента**			**36**
		Приготовитьгорячиеблюдаизовощей,круп,грибовразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	

			-оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюдаизовоще,круп,грибовразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
		Приготовить горячиеблюда из бобовых,макаронных изделийразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияизбобовых,макаронныхизделийразнообразного ассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
ПК2.1, 2.6	**Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,муки разнообразного ассортимента**			**36**

		Приготовитьгорячиеблюдаизяиц,творога,сыра разнообразного ассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; -оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; -выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюдаизяиц,творога,сыраразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	

		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюд,кулинарных изделий,закусок из мукиразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; -оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; -выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюда из блюд, кулинарных изделий,закусокизмукиразнообразногоассортимента -оценитькачество,творческогооформлениияподачи, хранитьс учетом требований к безопасности	
			готовойпродукции	
	Разработатьрационпитаниявзависимостиотместарасположенияэвакуируемогонаселения»			**36**
		Организацияпитаниявпередвижныхпунктахпри экстренной эвакуациилюдейвЧС	«Рассчитать суточные нормы продовольствияна 1человека в период эвакуации», «Составление менюгорячегопитанияи обеспечениесухими пайкамипострадавших,личногосоставааварийно-спасательныхформирований,эвакуируемогоперсонала и членов ихсемей», «Расчет необходимого запасапродуктов питания иводынатрое сутокдляэвакуируемых».	
ПК2.1, 2.7	**Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента**			**36**

		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарныхизделий, закусокизрыбыотварной, припущенной жаренной основнымспособом, во фритюреразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и другихрасходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюда из блюд, кулинарных изделий,закусокизрыбыотварной,припущеннойразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьс учетом требований к безопасности	
			готовойпродукции	

		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарных изделий,закусок из рыбнойкотлетной массыразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюда из блюд, кулинарных изделий,закусок изрыбной котлетной массы разнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформлениияподачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
ПК2.1, 2.8	**Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,домашнейптицы,дичи и кроликаразнообразногоассортимента**			**36**

		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарных изделий,закусок из говядиныразнообразногоассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюдаизблюд,кулинарныхизделий,закусокизговядиныразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформлениияподачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарных изделий,закусок из баранины,свинины разнообразного ассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать, применять, комбинировать способыприготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из баранины,	

			свининыразнообразногоассортимента-оценитькачество,	
			творческогооформлениянаподачи, хранить с учетом требований к безопасностиготовойпродукции	

		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарных изделий,закусок изрубленногомяса разнообразного ассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформить заявкунасклад; - выбрать,применять,комбинироватьспособыприготовленияблюдаизблюд,кулинарныхизделий, закусок из рубленногомясаразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции	
		Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдкулинарных изделий,закусокизптицы,дичи,кролика разнообразного ассортимента	Подготовитьрабочееместо,выбирать,подобратьнеобходимоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы; - оценитьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправ и других расходных материалов;обеспечивать их хранение в соответствии синструкциями и регламентами, стандартамичистоты; -оформитьзаявкунасклад; - выбрать, применять, комбинировать способы	

			приготовленияблюдаизблюд,кулинарныхизделий,закусокизптицы,дичи,кроликаразнообразногоассортимента-оценитькачество,творческогооформления и подачи, хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции Дифференцированный зачет	3
	ВСЕГО			**252**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- график защиты отчётов по практике.

По результатам учебной практики по ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»
студент должен составить отчёт. Отчёт должен состоять из письменного отчёта о выполнении работ и приложений к отчёту, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении МДК профессионального модуля.

К отчёту прилагается дневник и аттестационный лист, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Студент в один из последних дней практики защищает отчёт по практике на базе организации, участвующей в проведении практики.

4.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»:

Стол ученический-13шт
Стул ученический-26шт
МониторEmachines E190HQV b/18.5"/1366x768 (16:9)-1шт.
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Шкафы для учебно-методической литературы-2шт.
Наглядно-информационные материалы: презентации, видеофильмы

Учебная кухня ресторана

Рабочее место мастера производственного обучения
Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья)
Шкаф для посуды-1шт.

Технические средства обучения:
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор SamsungUE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные – 5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
Микроволновая печь -1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.

Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
Фритюрница FIRHOTEF-4-1 шт.
Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
ЭлектроблиницаAirhotBE-1 -1 шт.
Электромармит Мармит AirhotBM-11-1 шт.
Кофемашина с капучинаторомSaecoLirikaPlus-1 шт.
Кофе-ростер (аппарат для лбжарки зерен кофе)-1 шт.
Ховоли(Аппарат JOHNYAK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор-1 шт.
Гранитор-1 шт.
Фризер-1 шт.
Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Блендер ручной SindoSNB3107-1 шт.
Мясорубка MagnitRME -2807 -1 шт.
Мясорубка GastromixMG-12 -1 шт.
Овощерезка EKSI-1 шт.
СлайсерViattoHBS -220в-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
Куттер Viatto-1 шт.
Овощерезка -1 шт.
Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 т.Соковыжималка EKSI -1 шт.

3 Кофемолка-1 шт.
4 Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
5 Плита GastroragTZидукционные печи-7 шт.
6 Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
7 Овоскоп-1 шт.
8 Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
9 Нитраттестер-1 шт.
10 Машина посудомоечная -1 шт.
11 Столы производственные -9 шт.
12 Стеллаж передвижной-3 шт.
13 Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи Богушева В.И.Издательство:Издательство "Феникс"Год: 2018Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)

https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. –М. : Издательский центр «Академия», 2017.

2.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

3.Володина М.В., Сопачёва Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

4.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

5.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

6.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

7.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

8.Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

9.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

10.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 2018

11.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

14.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

15.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
17.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, 2014.- III, 16 с.
18.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, 2014. – III, 10 с.

19.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, 2015.- 544с.

20.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,

2013.- 808с.

21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
22.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
23.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)

https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738
2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018.
Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6.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 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
7.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 2002 г. № 27
8.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 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой**:**

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**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 видувыполняемых 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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий по учебной и практикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практикам*

	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, 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 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;	

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	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; 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	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общихкомпетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 01Выбирать 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* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на дифференцированном зачете;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практикам*
ОК. 02	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	
	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03Планировать 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 деятельность	
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	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

чрезвычайных ситуациях	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и	
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	