

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 4
08 04 2021 г.
Председатель ЦК
Л.Н. Касяненко

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-методической работе
Н. Е. Горюшкина
подпись
« » 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор
столовой «Дело вкуса»
О.С. Буянова

« 08 » 04 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

в части освоения основных видов деятельности (ВД):

__ 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 обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

1.2 Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика УП.02 является составной частью профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики - 216 часов

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации учебной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

УП.02	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>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 сочетаемостью, взаимозаменяемостью продуктов, подготовки и применения пряностей и</p>

		<p>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</p> <p>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</p>
--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы учебной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Учебная практика	Объем времени, отводимый на учебную практику час	Сроки проведения Учебной практики курс
ПК 2.1 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	3
ПК 2.2 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 2 Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	36	
ПК 2.3 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 3 Приготовление супов разнообразного ассортимента.	18	
ПК 2.4 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	36	
ПК 2.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 5 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	18	
ПК 2.6 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 6 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	36	
ПК 2.7	Раздел 7		

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	30	
ПК 2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 8 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	30	
ПК 2.1-2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
Итого		216	

3.2. Содержание учебной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК. 2.1-2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	ПМ.02 . «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	Тема 1 Организация работы, подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления кулинарных изделий.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	2
		Тема 2: Технология приготовления бульонов, отваров	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2

		Тема 3 Технология приготовления супов	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация супов. Приготовление и подготовка к реализации супов прозрачных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов заправочных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов пюре. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
		Тема 4 Технология приготовления, горячих соусов	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация горячих соусов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов основных с мукой и без муки, соусов на бульонах, соусов на молоке и сметане, сладких соусов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.	6	2

			Сервировка, подача и оформление блюд.		
		Тема 5. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
		Тема 6. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц и творога разнообразного ассортимента.	6	2

			<p>Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сыра разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2
		<p>Тема 7. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2

		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	2
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации</p>	6	2

			закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
		Тема 8. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.	6	2

			Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика разнообразного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (__3_курс)				6	3
				Всего часов	216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие
Лаборатории

Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:

Блендер Браун МНСВС

Гриль «Саламандра» AIRHOT
SGE- 460

Куттер SIRMAN C 4W

Миксер КММ 750

Миксер GASTROMIX B

Мясорубка 8ДХ

Мясорубка KONCAR MEM 12E

Мясорубка Браун 1500

Печь конвекционная UNOX

Плита электрическая ПЭ- 05101

Погружной блендер Braun 1

Погружной блендер Vitek VT-
1480GY

Слайсер LUSSO 25GL

Тестомес ИТPIZZA SK- 10 1ф

Фритюрница Beckers FR6

Фритюрница FT4

Фритюрница MOULINEX AM
101430

Холодильник Indezit BIA 161
670x600x1670

Холодильник «Бирюса- 133R»

Электрокипятильник AIRHOT
WB20

Пароварка FS 560

Пароконвектомат PIRON
G910RXS D

Плита ИТЕРМА ПКЭ- 4ПР-
1070/850/860- 64

Расстоечный шкаф ИТЕРМА PR-
910

Пекарский шкаф PIRON центр

Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS»
- Централизация
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/СП - Н 3
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000H центр 2013г
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400
- Стенка 8 шкафов
- Стол учителя
- Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф
- Весы цифер. 200г
- Гастроемкость GN/1- 100
- Гастроемкость GN1/1- 20
- Гастроемкость GN1/1- 40
- Гастроемкость GN1/2- 100
- Гастроемкость GN1/2- 65
- Доска классная
- Кастрюля алюминиевая(ковш)
- Крышка к гастроемкости GN1/1
- Лист для пекарского шкафа
- Сковородка TEFAL
- Сковородка нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Сковородка чугун с литой ручкой
- Фондю d 17
- Посуда для микроволновки
- Стол полированный
- Стол производственный
- Стулья
- Часы настенные
- Аптечка универсальная
- Стойка
- Ваза для крема
- Вилка сотовая
- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Вырубка с выталкивателем Ромашки(101)
- Грунталь магнит
- Дуршлаг
- Картофелемялка
- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля 11л
- Кастрюля алюминиевая
- Кокотница
- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный

- Подносы набор
- Подставка
вращающ.
металлическая(101)
- Подставка для трех
тортов(101)
- Подставка для
тортов 3-х
ярусная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические

- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугунная

- Сотейник
- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из
нержавейки(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр
цифровой от-50 до
+300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon
лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры
одноразовые для
пищевых продуктов
- Перчатки
силиконовые

Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

4.2.1.Основная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 15-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с.
4. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
7. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
8. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С. Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И. П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 128 с.
11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 282 с.
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

4.2.2.Дополнительная литература

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е

издание, стер. - М.: Академия, 2014.-416с.

4.2.3. Интернет - источники

1. Электронно-библиотечная система : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1-2.8:</p> <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета</p>

потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 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; 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 1,2,3,4,5,6,7,9,10:

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 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; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности

грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность

	<p>применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.</p>
--	---

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 2.1.-2.8	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
---	---	---

<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	<p>От удовлетворительно до отлично</p>
---	--	---

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