

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Тюмень 2020

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Шавкунова Вера Александровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
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	Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного	Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента	<p>ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

<p>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</p>	<p>Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию;

развитие.	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– описывать значимость своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы УП.02.01 Учебная практика:

Всего -144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Задание 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - изучить содержание труда и этапы профессионального роста и трудового становления рабочего, обеспечение качества продукции; - пройти инструктаж по охране труда на производстве; - изучить меры по предотвращению травматизма; - изучить пожарную безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению; - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке. 	6	ПО.1, У.1
Тема 2. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		6	
Задание 2.1. Приготовление бульонов и отваров. Бульоны: мясной, мясокостный, куриный, Рыбный, грибной отвар.	<ul style="list-style-type: none"> - изучить отличительные особенности различных видов бульонов и отваров; - подготовить производственный инвентарь, технологическое оборудование; - выполнить правила безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; - подготовить посуду; - выполнить технологию приготовления и оформления бульонов и отваров; - использовать способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - выполнить правила проведения бракеража. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2
Тема 3. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		36	
Задание 3.1. Приготовление заправочных супов:	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - сварить бульоны, осветлить, процедить; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4

щей из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты с картофелем, щей суточных, уральских.	<ul style="list-style-type: none"> - нарезать овощи для заправочных супов, пассировать овощи; - последовательно сложить овощи в бульон; - довести до готовности и до вкуса, отпустить; - выполнить сроки и условия хранения. 		
Задание 3.2. Приготовление заправочных супов; борщей; с капустой и картофелем, украинского, московского, сибирского.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - сварить бульоны, осветлить, процедить; - нарезать овощи для заправочных супов, пассировать овощи; - последовательно сложить овощи в бульон; - довести до готовности и до вкуса, отпустить; - выполнить сроки и условия хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Задание 3.3. Приготовление заправочных супов; рассольника обыкновенного, ленинградского, домашнего, солянки домашней.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - сварить бульоны, осветлить, процедить; - нарезать овощи для заправочных супов, пассировать овощи; - последовательно сложить овощи в бульон; - довести до готовности и до вкуса, отпустить; - выполнить сроки и условия хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Задание 3.4. Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями, бобовыми. Супа крестьянского, овощного, супа картофельного с крупой. Супа картофельного; с бобовыми, с макаронными изделиями. Супа с домашней лапшой, ухи.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - сварить бульоны, осветлить, процедить; - нарезать овощи для заправочных супов, пассировать овощи; - последовательно сложить овощи в бульон; - довести до готовности и до вкуса, отпустить; - выполнить сроки и условия хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Задание 3.5. Приготовление холодных супов. Окрошки овощной, окрошки	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - первично обработать продукты; - использовать тепловую обработку продуктов, охладить; - подготовить жидкие основы, соединить жидкие основы с продуктами; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4

мясной, борща холодного, свекольника.	<ul style="list-style-type: none"> - довести до готовности и до вкуса; - отпустить с соблюдением сроков и условий хранения. 		
Задание 3.6. Приготовление супов-пюре, молочных супов. Супа молочного с макаронными изделиями, молочного с крупой, супа – пюре картофельного, из разных овощей.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - протереть продукты для супов-пюре; - осуществить вторичную тепловую обработку; - подготовить жидкие основы для молочных супов; - соединить продукты с молочной основой; - довести до готовности и до вкуса; - отпустить с соблюдением сроков и условий хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Тема 4. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.		12	
Задание 4.1. Приготовление горячих соусов. Соуса красного основного, соуса белого основного, соусов рыбных на мучной основе. Соуса на масляной основе; польского, соуса голландского	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - пассировать овощи и муку; - развести мучную пассировку бульоном, водой или молоком; - проварить с овощами; - процедить и прогреть; - довести до готовности и до вкуса; закипятить; - отпустить с соблюдением сроков и условий хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Задание 4.2. Приготовление горячих соусов. Молочного и его производных, сметанного и его производных. Соуса грибного.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты к тепловой обработке; - пассировать овощи и муку; - развести мучную пассировку бульоном, водой или молоком; - проварить с овощами; - процедить и прогреть; - довести до готовности и до вкуса; закипятить; - отпустить с соблюдением сроков и условий хранения. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
Тема 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		24	
Задание 5.1. Приготовление и оформление	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить овощи к тепловой обработке; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4

<p>блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Картофеля отварного, пюре картофельного, картофеля в молоке, пюре из моркови, свеклы, капусты, горошка, спаржи отварных. Капусты тушеной, рагу из овощей, картофеля тушеного с грибами, свеклы тушеной в сметане.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательно сложить продукты при приготовлении блюд и гарниров из овощей, с соблюдением температурного режима и времени тепловой обработки; - выполнить требования санитарии и охраны труда; - оценить качество блюд и гарниров из овощей; - правильно провести бракераж; - осуществить сервировку, оформление и подачу простых блюд и гарниров из овощей, температуру подачи; - разделить на порции блюда и гарниры, соблюдая температуру подачи, условия и сроки реализации 		
<p>Задание 5.2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Картофеля жареного. Картофеля, лука, петрушки, жареных во фритюре. Кабачков, баклажанов, помидоров жареных. Котлет морковных, свекольных, картофельных, шницеля из капусты, оладий из тыквы, зраз картофельных, крокет картофельных. -Запеканки картофельной, капустной, рулета картофельного, солянки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить овощи к тепловой обработке; - последовательно сложить продукты при приготовлении блюд и гарниров из овощей, с соблюдением температурного режима и времени тепловой обработки; - выполнить требования санитарии и охраны труда; - оценить качество блюд и гарниров из овощей; - правильно провести бракераж; - осуществить сервировку, оформление и подачу простых блюд и гарниров из овощей, температуру подачи; - разделить на порции блюда и гарниры, соблюдая температуру подачи, условия и сроки реализации 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4

овощной, голубцов овощных. Помидоров, кабачков, баклажанов, перцев фаршированных. Грибов запеченных в сметане.			
<p>Задание 5.3.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление жидких каш; манной, овсяной «Геркулес»</p> <p>Приготовление вязких каш и изделий из них; рисовой молочной, манной молочной.</p> <p>Приготовление запеканки рисовой, крупеника гречневого, котлет или биточков манных, пудингов, клецек манных.</p> <p>Горошницы (пюре горохового), бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе с овощами, кукурузы отварной.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить крупы и макаронные изделия к тепловой обработке; - последовательно сложить продукты при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, с соблюдением температурного режима и времени тепловой обработки; - выполнить требования санитарии и охраны труда; - оценить качество блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; - правильно провести бракераж; - осуществить сервировку, оформление и подачу простых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, температуру подачи; - разделить на порции блюда и гарниры, соблюдая температуру подачи, условия и сроки реализации 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4
<p>Задание 5.4.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>-Приготовление макаронных изделий отварных; с маслом, с томатом, с овощами, с мясным фаршем, макаронника, макарон, запеченных с сыром, лапшевника с творогом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить крупы и макаронные изделия к тепловой обработке; - последовательно сложить продукты при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, с соблюдением температурного режима и времени тепловой обработки; - выполнить требования санитарии и охраны труда; - оценить качество блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; - правильно провести бракераж; - осуществить сервировку, оформление и подачу простых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, температуру подачи - разделить на порции блюда и гарниры, соблюдая температуру подачи, условия 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.3, У.4

	и сроки реализации		
Тема 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		24	
Задание 6.1. Приготовление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидором; яичница-глазунья; яйца на гренках; омлет фаршированный; омлет запечённый; омет натуральный жареный; омлет паровой; омлет смешанный; драчена.	<ul style="list-style-type: none"> - проверить органолептическим способом качество яиц; - сварить яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую); - приготовить блюда из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать); - приготовить омлеты, нафаршировать омлеты - приготовить блюда из яиц с использованием современного оборудования; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд и гарниров из яиц, температуру подачи; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - правильно провести бракераж; - использовать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Задание 6.2. Приготовление блюд из творога и сыра Блюда из творога: запеканка из творога; сырники; вареники ленивые; холодное блюдо из творога; пудинг из творога (запеченный).	<ul style="list-style-type: none"> - изучить творог, химический состав творога, значение в питании, виды творога, требования к качеству; - проверить органолептическим способом качество творога; - упаковать, сохранить, проверить на доброкачественность; - приготовить блюда из творога; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд из творога, соблюдая температурный режим; - правильно провести бракераж; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - использовать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Задание 6.3. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста. Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Изделия: вареники (с	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков; - приготовить изделия из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд из бездрожжевого теста, соблюдая температурный режим; - правильно провести бракераж; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4

различными фаршами); пельмени; блинчики; блинчики с различными фаршами; блинчатый пирог лапша домашняя	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь, соблюдая правила их безопасного использования. 		
Задание 6.4. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Изделия из безопарного теста: блины; оладьи; пирожки жареные; пончики. Изделия из опарного теста: пирожки печёные; ватрушки с творогом; расстегаи; кулебяка; пироги (открытые, закрытые). Фарши: рыбный, мясной, ливерный, из свежей капусты из картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - изучить характеристику дрожжевого теста; - приготовить дрожжевое безопарное тесто, определить готовность теста; - приготовить дрожжевое опарное тесто, определить готовность теста; - выполнить требования к качеству теста; - приготовить тесто для блинов и оладий, выпечь блины и оладьи; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд из дрожжевого теста, соблюдая температурный режим; - провести бракераж; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Тема 7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
Задание 7.1 Приготовление блюд из рыбы в отварном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Приготовление блюд из рыбы в припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из припущенной рыбы:	<ul style="list-style-type: none"> - организовать работу в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы; - подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; - использовать варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для приготовления блюд из рыбы; - использовать оборудование для хранения и раздачи готовых блюд из рыбы; - использовать нормативно-техническую документацию; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - правильно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из рыбы. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4

рыба припущенная; рыба по-русски; рыба, припущенная с соусом белым и с рассолом; кнели рыбные.	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить блюда из рыбы в отварном и припущенном виде; - сварить рыбу порционными кусками, рыбу отварную целой тушкой; - приготовить блюда из рыбы в припущенном виде. 		
<p>Задание 7.2.</p> <p>Приготовление жареных рыбных блюд. Блюда из жареной рыбы. котлеты и биточки рыбные; тельное из рыбы; рыба, жаренная во фритюре; рыба в тесте жаренная; рыба, жаренная с луком, по- ленинградски; и рыба, жаренная с зеленым маслом; Приготовление запеченных рыбных блюд. Блюда из рыбы в запеченном виде: рыба, запеченная с картофелем, по-русски; рыба, запеченная под молочным соусом; рыба, запеченная в сметанном соусе; солянка из рыбы на сковороде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать работу в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы; - подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; - использовать варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для приготовления блюд из рыбы; - использовать оборудование для хранения и раздачи готовых блюд из рыбы - использовать нормативно-техническую документацию; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - правильно выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из рыбы; - приготовить блюда из рыбы в жареном виде; - приготовить блюда из рыбы в запеченном виде. 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
<p>Задание 7.3.</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из рыбной котлетной массы: Котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, тельное. Приготовление блюд из морепродуктов. Кальмары отварные; кальмары в томатном или сметанном</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать работу в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы; - подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; - использовать варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для приготовления блюд из рыбы; - использовать оборудование для хранения и раздачи готовых блюд из рыбы; - использовать нормативно-техническую документацию; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - правильно выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из рыбы; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4

соусе (по-строгановски); кальмары, запеченные под луковым соусом. Креветки отварные; креветки с рисом; креветки запеченные под соусом; солянка из кальмаров; мидии отварные с картофелем и жареным луком и др.	- выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд.		
Тема 8. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
Задание 8.1. Приготовление отварных блюда из мяса крупным куском: отварных блюд из мяса порционным куском. Приготовление тушеных блюд из мяса крупным куском. Тушеных блюд из мяса порционным куском. Тушеных мелкокусковых блюд.	- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из мяса; - подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд, соблюдая температуру подачи; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - приготовить и оформить простые блюда из мяса и мясных продуктов: - плов из баранины и др.	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Задание 8.2. Приготовление жареных блюд из мяса крупным куском: Жареных блюд порционным куском. Жареных блюд мелким куском. Приготовление запеченных блюд из мяса крупным куском. Запеченных блюд порционным куском Блюд из натуральной рубки.	- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из мяса; - подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюда, соблюдая температуру подачи; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд; - приготовить и оформить простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Задание 8.3. Приготовление и оформление	- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении блюд из мяса;	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3,

блюд из мяса и мясных продуктов. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов Жареные блюда из субпродуктов. Тушеные блюда из субпродуктов. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы и кролика Приготовление и оформление отварных и паровых блюд. Приготовление и оформление блюд из жареной птицы. Приготовление и оформление блюд из тушеной птицы.	- подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса; - осуществить сервировку и оформление, подачу блюд, соблюдая температуру подачи; - выполнить сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд.		У.4
	ИТОГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской «Поварское дело».

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 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.: Стандартиформ, 2014. – 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 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).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания (ресурсы):

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 2003 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 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.

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 2002 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 2001 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>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
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 Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполняет все действия 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	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-8.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

	<p>кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 2.1. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;</p>	<p>энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>– 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;</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-3.6. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Практический опыт:</p>	<p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.1-4.2. Промежуточная</p>

<p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>		<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5.1-5.4.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p>		<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 6.1-6.4. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,</p>		<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7.1-7.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>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 Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8.1-8.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действий; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; - структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной

на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	толерантность в рабочем коллективе	практики
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- описывает значимость своей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-8.3. в период прохождения учебной практики