


Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

  
И.Г. Усова  
Директор ООО «Ирина»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО  
«Камызякский сельскохозяйственный  
колледж»

  
С.В. Безязыков  
приказ № 234 от 28.08.2019 г



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Разработчик:** Васильева Елена Анатольевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании Методического объединения  
мастеров производственного обучения

Протокол № 1 «27» 08 2019 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Е.А. Васильева/

Рекомендовано Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский  
сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета № 1 от «28» 08 2019 г.

Председатель Методического совета \_\_\_\_\_ И.Е. Боброва

## Содержание

1	Общая характеристика программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	6
3	Структура и содержание учебной практики	8
4	Условия реализации программы учебной практики	14
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	21

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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

**1.2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся знаний, первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в результате прохождения практики должен:

### **иметь практический опыт:**

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

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

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

ведении расчетов с потребителями;

### **уметь:**

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

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

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

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

**знать:**

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

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

ассортименты, рецептуры, требования 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;

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

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **1.4. Формы контроля**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего - **180 ч**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные компетенции:

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

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 языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем практики по профилю профессии	Количество часов по темам
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Варка бульонов для супов и соусов</li> <li>– Предварительная подготовка продуктов;</li> <li>– Пассерование в жире мелко нарезанных моркови, лука репчатого, сельдерея, грибов;</li> <li>– Закладывание продуктов в определенной последовательности и с учетом продолжительности и их варки;</li> <li>– Определение степени готовности супов и их вкусовых качеств;</li> <li>– Порционирование, сервирование и оформление супов для подачи;</li> <li>– Бракераж готовых блюд.</li> </ul>	Приготовление супов	24
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пассерование муки для сухой и жировой пассеровки</li> <li>– Протирание, процеживание и</li> </ul>		



2.4			<p>прогревание соусных основ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Доведение соусных основ до кипения, введение вкусовых добавок;</li> <li>– Варка красного и белого основных соусов</li> <li>– Соединение основного соуса с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов;</li> <li>– Определение степени готовности соусов и их вкусовых качеств;</li> <li>– Порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд основных холодных и горячих соусов;</li> </ul>		
ПК 2.1  ПК 2.5			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Первичная обработка овощей и грибов;</li> <li>– Нарезка и формование овощей и грибов;</li> <li>– Приготовление отварных, жареных, запеченных и тушеных блюд из овощей;</li> <li>– Приготовление блюд из различных грибов</li> </ul>	Блюда из овощей и грибов	18
ПК			– Подготовка круп,	Блюда из круп, бобовых и	18

<p>2.1</p> <p>ПК 2.6</p>			<p>и макаронных изделий для блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление блюд и гарниров из круп;</li> <li>– Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– Определение степени готовности блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и их вкусовых качеств.</li> <li>– Порционирование, сервирование и оформление блюд и гарниров для подачи</li> </ul>	<p>макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.6</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка яиц и творога к использованию;</li> <li>– Приготовление отварных, жареных, запеченных блюд из яиц;</li> <li>– Приготовление простых и сложных блюд из творога.</li> </ul>	<p>Блюда из яиц и творога</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.6</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка сырья к использованию;</li> <li>– Замешивание дрожжевого безопасного теста для изделий с небольшим количеством сдобы;</li> </ul>	<p>Блюда из теста</p>	<p>18</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Замешивание пресного сдобного теста для изделий с фаршами;</li> <li>– Приготовление фаршей и начинок для выпечных изделий из теста;</li> <li>– Разделка теста и формование выпечных изделий из теста с фаршами различной формы;</li> <li>– Определение степени готовности выпеченных изделий из теста с фаршами;</li> <li>– Охлаждение и дополнительная отделка выпеченных изделий из теста с фаршами;</li> <li>– Порционирование выпечных изделий из теста с фаршами для подачи;</li> <li>– Бракераж готовых изделий.</li> </ul>		
ПК 2.1			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тепловая обработка рыбных полуфабрикатов;</li> <li>– Приготовление отварных, жареных, запеченных блюд из рыбы</li> <li>– Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря</li> </ul>	Блюда из рыбы	30
ПК 2.7					

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение степени готовности блюд из рыбы и их вкусовых качеств;</li> <li>– Порционирование, сервирование и оформление блюд из рыбы для подачи;</li> </ul>		
ПК 2.1 ПК 2.8			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение способов тепловой обработки полуфабрикатов из мяса;</li> <li>– Определение степени готовности блюд из мяса и их вкусовых качеств;</li> <li>– Порционирование, сервирование и оформление блюд из мяса для подачи;</li> <li>– Проведение бракеража блюд;</li> <li>– Приготовление блюд из мясных субпродуктов;</li> </ul>	Блюда из мяса	30
ПК 2.1 ПК 2.8			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление и оформление блюд из домашней птицы и дичи;</li> <li>– Определение степени готовности блюд из мяса птицы и их вкусовых качеств;</li> <li>– Порционирование, сервирование и оформление блюд из мяса птицы для подачи;</li> </ul>	Блюда из птицы	18

			– Бракераж готовых блюд		
--	--	--	-------------------------	--	--

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессионального модуля и тем практики по профилю специальности	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		180	
Тема: Приготовление супов	1. Приготовление заправочных супов 2. Приготовление заправочных супов 3. Приготовление супов-пюре 4. Приготовление прозрачных и холодных супов	6 6 6 6	2 2 2 2
Тема: Приготовление соусов	5. Приготовление основных соусов с загустителем на бульонах и их производных. 6. Приготовление соусов с загустителем на молоке и сметане 7. Приготовление соусов с загустителями и без загустителя. Приготовление холодных соусов и заправок	6 6 6	2 3 3
Тема: Блюда из овощей и грибов	8. Приготовление гарниров из овощей. 9. Приготовление блюд из овощей и грибов. 10. Приготовление блюд из овощных масс.	6 6 6	3 3 3
Тема: Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	11. Приготовление гарниров и каш. 12. Приготовление блюд из каш. 13. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6 6 6	3 3 3
Тема: Блюда из яиц и творога	14. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.	6	3 3
Тема: Блюда из теста	15. Приготовление теста для блинов и оладий и изделий из него.	6 6	3 3

	16. Приготовление безопасного теста и изделий из него. 17. Приготовление изделий из пресного теста.	6	3
Тема: Блюда из рыбы	18. Приготовление блюд из отварной и припущенной и рыбы. 19. Приготовление блюд из рыбы, жареной основным способом и во фритюре 20. Приготовление блюд из запеченной рыбы 21. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы 22. Приготовление фаршированной рыбы	6 6 6 6 6	2 2 2 3 3
Тема: Блюда из мяса	23. Приготовление отварных и припущенных мясных блюд 24. Приготовление мясных блюд, жаренных крупными, порционными и мелкими кусками 25. Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд. 26. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы 27. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	6 6 6 6 6	2 3 3 3 3
Тема: Блюда из птицы	28. Приготовление блюд из жареной и тушеной птицы. 29. Приготовление сложных блюд из филе птицы 30. Приготовление блюд из субпродуктов (мясных и птицы)	6 6 6	3 3 3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

## **4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); Учебный кондитерский цех.

#### **1. Оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

2. Инструменты и приспособления: функциональные емкости из нержавеющей стали; набор кастрюль различной емкости; набор сотейников 0.6л, 0.8л; сковорода; гриль сковорода; набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; мерный стакан; венчик; миски нержавеющей сталь; сито; шенуа (конусообразное сито); лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовка; щипцы кулинарные универсальные; щипцы кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы) и т.д.

3. Средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы, раздаточный дидактический материал.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

#### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа практики.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

##### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

18. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
21. 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.

#### **4.2.1. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должна обеспечиваться кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю. Руководители (преподаватели, мастера производственного обучения) практики должны иметь разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей (преподавателей, мастеров производственного обучения) практики, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает программы учебной практики студентов по модулю;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики;
- несет ответственность за освоение студентами профессиональных и общих компетенций.

Руководитель практики от организаций:

- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;

- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчиненных по выполнению ими своих должностных обязанностей.

#### **4.5. Соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечения безопасности студентов и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности.

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарем и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление студентов с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода студентов, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ. Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать студентов всем необходимым инвентарем и оборудованием.

## 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 и самостоятельных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты</li> </ul>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных</li> </ul>	

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

	<p>заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>–оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>–адекватность определения потребности в информации;</li> <li>–эффективность поиска;</li> <li>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>–разработка детального плана действий;</li> <li>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>–адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>–точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>–оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	



клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	