



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

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

для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации: Повар, кондитер

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Канаш 2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:
Николаева И.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Повар, кондитер	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен уметь:

Таблица 2

ВД	Требования к умениям
1	2
Повар, кондитер	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;

	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Повар, кондитер	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:
	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации:
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Чувашской Республики
	Активно применяющий полученные знания на практике
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:
	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.3 Количество часов:

На освоение программы учебной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 150 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Повар, кондитер , по избранной профессии.

Таблица 4

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
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 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 языке
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Чувашской Республики
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Таблица 5

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по УП.02	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК.2.1, 2.2., 2.3 ОК01-07, 09, 10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	150	Тема 1. Организация приготовления бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.	6/6	1. Приготовление бульонов, отваров. 2. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). 3. Приготовление овощных и картофельных супов. 4. Супы региональной кухни.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК. 2.1, 2.2., 2.3			Тема 2. . Организация приго-	6/6	1. Приготовление бульонов, отваров.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			товления бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.		2.Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. 3.Супы региональной кухни.	Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК. 2.1, 2.2.,2. 3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 3. Организация приготовления молочных супов, супов-пюре, кулинарных изделий, закусок. Оформление, отпуск, хранение.	6/6	1.Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами, кулинарных изделий, закусок. 2.Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни, кулинарных изделий, закусок.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых супов, кулинарных изделий, закусок. перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом тре-

						<p>бований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК. 2.1, 2.2.,2. 3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 4. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6/6	<p>1.Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p> <p>2.Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК. 2.1, 2.2.,2. 3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 5. Приготовление супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6/6	<p>Приготовление супов региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>

						<p>продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК. 2.1, 2.2.,2. 4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 6. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p>	6/6	<p>Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Приготовление мучных пассировок.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Приготовление мучных пассировок.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.</p> <p>Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к без-</p>

						опасности готовой продукции.
ПК. 2.1, 2.2.,2. 4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 7. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6/6	1.Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 2.Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 3.Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 4.Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК. 2.1, 2.2.,2. 4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 8. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6/6	1.Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности). 2.Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная). 3.Приготовление маринадов, соуса - хрен.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с

						<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК. 2.1, 2.2., 2.4</p> <p>ОК01-07, 09, 10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			Тема 9. Приготовление соусов региональной кухни.	6/6	Приготовление соусов, заправок, маринадов.	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК.2.1., 2.5.</p> <p>ОК01-07, 09, 10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			Тема 10. Приготовление каш.	6/6	Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каши региональной кухни	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение каш с учетом требований к безопасности</p>

						<p>пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК. 2.1., 2.5. ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	6/6	<p>1.Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 2.Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК2.1., 2.5. ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 12. Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей. Блюда из овощных масс.</p>	6/6	<p>1.Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). 2.Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).</p> <p>3.Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка овощей к производству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).</p> <p>Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.).</p>

					пай, лук фри, крокеты и т.п.).	<p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК. 2.1., 2.5. ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 13. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	6/6	<p>1. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</p> <p>2. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).</p> <p>3. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка овощей к производству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</p> <p>Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).</p> <p>Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>

						<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 14. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.</p>	6/6	<p>1. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</p> <p>2. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</p> <p>Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК01-07,</p>			<p>Тема 15. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запеченной рыбы.</p>	6/6	<p>1. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).</p> <p>2. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>

09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29					т.п.). Фарширование и запекание в фольге.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 16 Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы.	6/6	1. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 2. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК01-			Тема 17. Приготовление рыбных блюд кухни народов Повол-	6/6	Приготовление рыбных блюд.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.

07, 09,10, ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			жья.			<p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 18. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).	6/6	<p>1.Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</p> <p>2.Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p> <p>3.Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с</p>

						<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 19. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	6/6	1. Приготовление блюд из рубленой массы (биштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). 2. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 20. Приготовление блюд из субпродуктов.	6/6	1. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски). 2. Приготовление блюд региональной кухни.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

						<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 21. Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.</p>	6/6	<p>1. Приготовление блюд из вареных, тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</p> <p>2. Приготовление блюд из припущенных, жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</p> <p>3. Приготовление блюд региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 22. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы субпродуктов из птицы, дичи, кролика.</p>	6/6	<p>1. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).</p> <p>2. Приготовление блюд региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности</p>

						<p>пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК.2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 23. Приготовление мясных блюд кухни народов Поволжья.	6/6	1.Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). 2.Приготовление блюд региональной кухни.	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>1Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК.2.1, 2.6. ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 24. Приготовление блюд из яиц и творога.	6/6	1.Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). 2.Приготовление горячих блюд из яиц и творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). 3.Приготовление блюд региональной кухни.	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>

						<p>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>
<p>ПК.2.1. 2.5, 2.6. ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29</p>			<p>Тема 25. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного пресного теста и изделий из него.</p>	6/6	<p>1. Приготовление пресного дрожжевого опарного и безопарного теста.</p> <p>2. Приготовление фаршей и начинок.</p> <p>3. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Программа учебной практики реализуется в мастерских «Поварских».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с установленным программным обеспечением:

Оборудование кулинарной мастерской:

Таблица 6.

№ п/п	Наименование	Единица измерений	Количество	Примечания
1	2	3	4	5
1	Шкаф холодильный	шт.	1	
2	Плита электрическая	шт.	1	
3	Миксер Кенвуд	шт.	1	
4	Кастрюля алюминиевая	шт.	10	
5	Кастрюля эмалированная	шт.	4	
6	Настольно-настенная тарелкосушилка	шт.	2	
7	Таз эмалированный	шт.	2	
8	Миска для замеса	шт.	1	
9	Венчик	шт.	1	
10	Горшки для жарки	шт.	3	
11	Дуршлаг	шт.	1	
12	Миска пластмассовая	шт.	3	
13	Ножи хозяйственные	шт.	10	
14	Гастроемкость для пароконвектомата	шт.	10	
15	Разделочные доски	шт.	10	
16	Сито для муки	шт.	1	
17	Скалки для раскатки теста	шт.	1	
18	Сковорода алюминиевая	шт.	5	
19	Сковорода без ручки	шт.	5	
20	Стаканы граненые	шт.	20	
21	Тарелка суповая	шт.	10	
22	Терка металлическая	шт.	2	
23	Толкушка	шт.	1	

24	Топорик с молотком	шт.	1	
25	Форма для выпечки	шт.	3	
26	Чайник эмалированный	шт.	1	
27	Шумовка	шт.	1	

4.2 Общие требования к обеспечению учебной практики:

Освоение программы учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тематика практических занятий соответствует содержанию программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Практическая подготовка при проведении учебной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При подготовке к промежуточной аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основные учебные издания:

1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.

2. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
3. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с. - [8] с. цв. ил.
4. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
5. А.В.Синицина, Е.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Синицина, Е.И.Соколова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с., [16] с. цв. ил.
6. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с. [16] с.цв. ил.
7. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.
8. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
9. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
10. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики:

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 7.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.02 ПМ 02		
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	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры). 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</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>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ассортимента		при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
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	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной практики:

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

Таблица 8.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нор- 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

	<p>мативной документации в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
--	--	--

5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессиональноличностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Таблица 9.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	<ul style="list-style-type: none"> - отношение к малой родине - чувство долга - правовая культура - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> - способность к состраданию и доброта - терпимость и доброжелательность - готовность оказать помощь - стремление к миру и добрососедству - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Уважение к труду - сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	<ul style="list-style-type: none"> - добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - демонстрация интереса к будущей профессии - участие в исследовательской и проектной работе. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.