**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

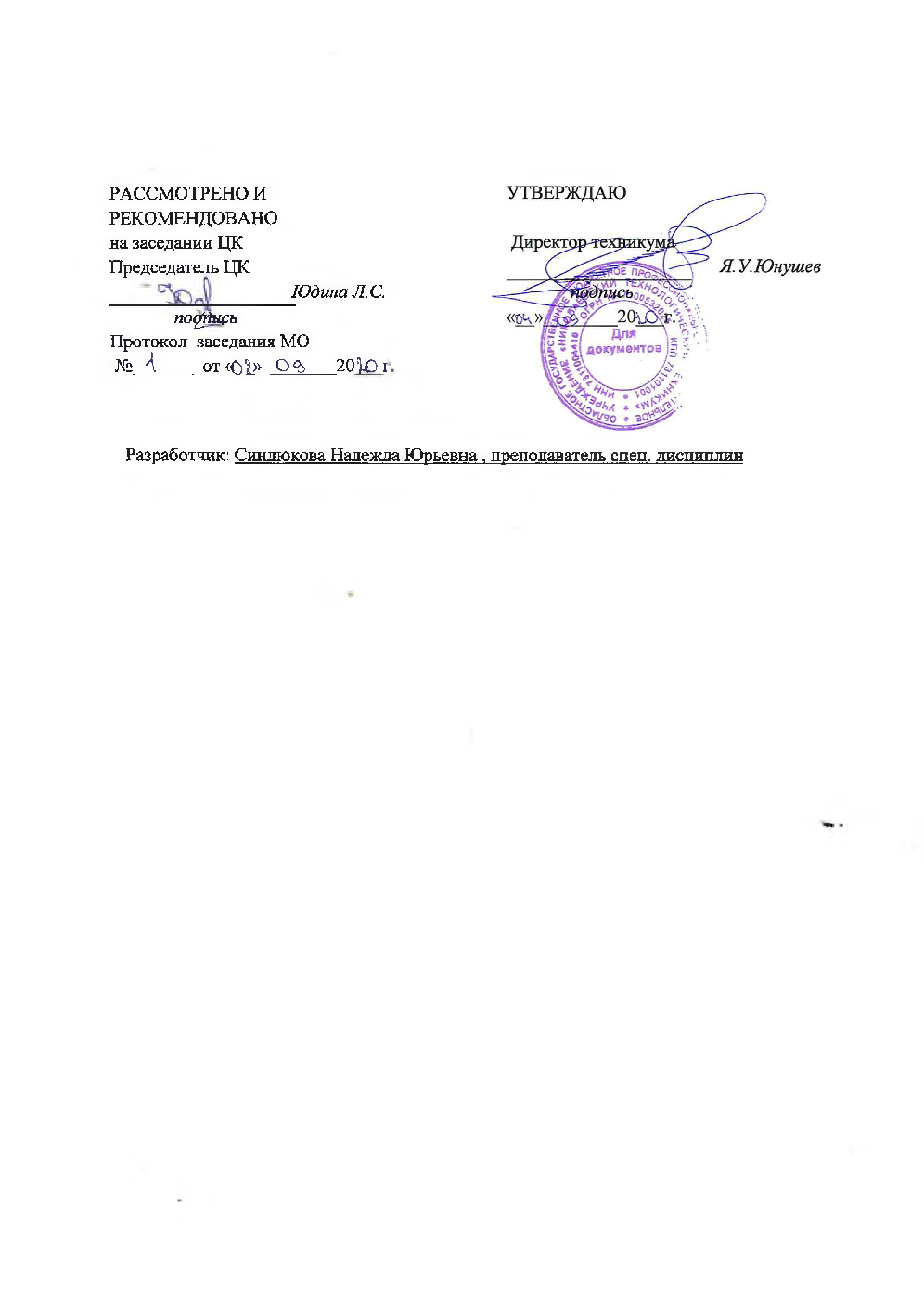
**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

р.п. Николаевка

2020г

****СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 4 ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 5

ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 6

ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 16

ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 18

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочая программа учебной практики – является частью примерной основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер, укрупненных групп профессий 43.00.00** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар»,утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR,в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273 « Об образовании в российской Федерации»

- Федеральный закон от 08.06. 2020 г № 164-ФЗ « О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) в части освоения основного вида деятельности (ВД):

**приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

**1.2. Цели и задачи учебной практики**  **– требования к результатам освоения программы учебной практики.**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **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

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы** **учебной практики - 180ч**

# 2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения **учебной практики** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую в профессиональной сфере. |

1. ***СТРУКТУРА и содержание программы*** *УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ*

**3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных компетенций** | **Наименования разделов программы** | **Всего часов** |
|
| **1** | **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |
| *ПК 2.1.* | ***Раздел 1* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 |
| *ПК 2.2* | ***Раздел 2*. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 12 |
| *ПК 2.3* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 36 |
| *ПК 2.4* | ***Раздел 3.* Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 18 |
| *ПК 2.5* | ***Раздел 4.* Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| *ПК 2.6* | ***Раздел 5.* Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | 12 |
| *ПК 2.7* | ***Раздел 6.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 24 |
| *ПК 2.8* | ***Раздел 7.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 36 |
|  | **ВСЕГО:** | **180** |

**3.2. Содержание учеб**ной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | | | | Содержание учебного материала | Объем часов |
| 1 | | | | 2 | 3 |
|  | | | | |  |
| **Раздел 1 УП Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | 6 |
| Тема 1.**1 Организация рабочего места.**   1. Инструктаж по технике безопасности. | | | 1. Подготовка рабочего место для приготовления горячих блюд: супов, мясных, из птицы, рыбных, из нерыбного водного сырья,кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий, теста, яиц и творога, горячих закусок; выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. | | 6 |
| Раздел 2 УП. **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | | | **48** |
| Тема 2.1 **Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров**  1.Приготовление костного бульона, мясокостного бульона.  2.Приготовление рыбного бульона, бульона из птицы. Грибного отвара. | | | 1. Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из мяса, птицы, Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | | 6 |
| 2. Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из рыбы, отваров из овощей и грибов, Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | | 6 |
| Тема 2.2 **Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента**  1.Приготовление заправочных супов.  2.Приготовление заправочных супов. Требования к качеству. | | | 1. Приготовление, оформление подготовка к реализации щей из свежей капусты с картофелем,, щей из квашеной капусты Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| 1. Приготовление, оформление подготовка к реализации рассольника ленинградского, рассольника домашнего. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| 3.Приготовление заправочных супов. Хранение. | | | 1. .Приготовление, оформление подготовка к реализации борща с картофелем, борща украинского. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | | 6 |
| Тема 2.3 **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации картофельных супов.**  1. Приготовление прозрачных супов. | | | 1.Приготовление, оформление подготовка к реализации супов картофельных с макаронными изделиями, с крупой, с бобовыми. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | | 6 |
| Тема 2.4 **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, сладких супов.**  1. Приготовление холодных сладких супов из свежих ягод и плодов. | | | 1.Приготовление, оформление подготовка к реализации сладких супов из свежих и сушеных ягод и плодов подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов пюре.  1.Приготовление супов- пюре. | | | 1. Приготовление, оформление подготовка к реализации супов пюре: супов пюре из овощей, супов пюре из круп и бобовых, супов- пюре из мясных продуктов; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Раздел 3 УП. **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | | | **18** |
| Тема 3.1 **Приготовление, подготовка к реализации красных, белых соусов на муке**  **1.**Приготовление основных соусов на бульонах. | | | 1.Приготовление красного основного соуса и его производных. белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | 6 |
| Тема 3.2 **Приготовление, подготовка к реализации сметанных, молочных соусов**  1.Приготовление сметанных соусов и соусов без муки. | | | 1 Приготовление сметанного соуса, сметанного с белым и их производных. Приготовление молочного соуса разных консистенций и их производных. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | 6 |
| Тема 3.3 **Приготовление, подготовка к реализации сладких соусов (десертных).**  1.Приготовление сладких соусов для десертов. | | | 1.Приготовление сладких соусов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| **Раздел 4.УП Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | **36** |
| Тема 4.**1** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных овощей,**  **гарниров из припущенных и запеченных овощей.**  1.Приготовление блюд из варенных овощей.  2. Приготовление блюд из припущенных овощей  3. Приготовление блюд из запеченных овощей. | | | 1. Приготовлениеподготовка к реализации блюд из вареных овощей ( картофельное пюре, капуста отварная), Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Приготовлениеподготовка к реализации блюд из овощей припущенных(морковь припущенная, свекла припущенная) Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Приготовлениеподготовка к реализации блюд из овощей запеченных (голубцы овощные). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки идьи применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Тема 4.2 **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей,**  1. Приготовление блюд из жаренных овощей**.**  Тема 4.3 **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп и макаронных изделий**  1.Приготовление блюд из круп.  2. Приготовление из макаронных изделий. | | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, котлеты картофельные, котлеты морковные и блюд из овощей тушеных(рагу картофельное с грибами).  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Приготовлениеподготовка к реализации блюд из круп (запеканка, крупеник ;) блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник)Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 12 |
| **Раздел 5.УП Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | | | 12 |
| Тема 5.**1** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из творога, изделий из муки**  1.Приготовление блюд из творога**.** | | | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырники, запеканка творожная, пудинг.  Приготовлениеподготовка к реализации блюд из муки: блинчики, блины  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| Тема 5.2 **Приготовление и подготовка к реализации изделий из яиц, сыра**  1.Приготвление блюд из яиц. | | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из яиц (яичница глазунья ,омлет жареный, фаршированный).  Приготовлениеподготовка к реализации блюд из сыра и сырных продуктов  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 6 |
| **Раздел 6.УП Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | | | **24** |
| Тема 6.**1.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы жареной**  1.Приготовление блюд из рыбы жаренной. | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из рыбы жареной основным способом . Приготовлениеподготовка к реализации блюд из рыбы жареной во фритюре : рыба в тесте.  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать) , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | 6 |
| Тема 6.**2** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы запеченной**  1.Приготовление блюд рыбы запеченной. | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из рыбы запеченной: рыба запеченная  по –русски, рыба запеченная по-московски. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | 6 |
| Тема 6.3 **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбной котлетной массы**  1.Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели.  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), , хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | 6 |
| Тема 6.4 **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**  1.Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. | | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | 6 |
| **Раздел 7.УП Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | | | 36 |
| Тема 7.1. **Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса**  1.Приготовление блюд из жаренного мяса порционными кусками.  2. Приготовление блюд из жаренного мяса мелкими кусками. | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из мяса жареного порционным куском. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 6 |
| Приготовлениеподготовка к реализации блюд из мяса жареного мелким куском; бефстроганов, поджарка. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 6 |
| 3.Приготовление блюд из рубленной массы.  4.Приготовление блюд из мяса запеченного. | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из рубленой массы (бифштекс натуральный рубленный), блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы).  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 6 |
| Приготовлениеподготовка к реализации блюд из мяса запеченного; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 6 |
| Тема 7.2. **Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы**  1.Приготовление блюд из филе домашней птицы. | Приготовлениеподготовка к реализации блюд из филе домашней птицы; котлета по-киевски. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 6 |
| Тема 7.3. **Приготовление и подготовка к реализации горячих закусок**  1.Приготовление горячих закусок из птицы. | Приготовлениеподготовка к реализации горячих закусок; жульен из птицы, жульен из рыбы. жульен из грибов. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | | 4 |
| Зачет | | | | 2 |
|  | ИТОГО | | | | 180 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

* оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
* инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
* рабочие места для обучающихся (15);
* комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кондитерского цеха:

* оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
* инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
* рабочие места для обучающихся (15);
* комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко. 2020 «Академия»
2. Лабораторные работы по технологическому оборудованию(механическое и тепловое оборудование). М.И.Ботов, В.Д.Елхина. 2020 «Лань»
3. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова 2019 «ЭБС-Лань»
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. О.К.Мотовилов, А.П.Булатов. 2020 «Лань»
5. Электротепловое оборудование индустрии питания. М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников 2020 «Лань»
6. Шатун Л. «Повар» учебное пособие «Феникс» 2018(2019)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

**ПМ 02. 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные ПК)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; * соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Предоставлены по итогам учебной практике  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике  Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ. |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 2.3**.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  **ПК 2.4**.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 2.5**.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 2.6**.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 2.7**.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | *Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:*   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адкватность 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 оформленияблюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос | Предоставлены по итогам учебной практике  -Защита практической работы;  - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .  Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ. |
| **ПК 2.8.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | Предоставлены по итогам учебной практике  -Защита практической работы;  - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .  Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **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 | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандартя антикоррупционногоповедения | * понимание значимости своей профессии | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **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 | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * 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 | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике |
|  | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |
| ОК 11 | * Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпренимательскую в профессиональной сфере. |  |