

Министерство образования Республики Башкортостан  
Филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Дуванский многопрофильный колледж  
с. Большеустьикинское

Рассмотрено на заседании  
цикловой комиссии  
филиала ГБПОУ ДМК  
с.Большеустьикинское,  
Протокол №\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Дуванский многопрофильный  
колледж \_\_\_\_\_ Фазлаев Т.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**Рабочая программа учебной практики**

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

подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по  
профессии

**43.01.09. Повар,кондитер**

Форма обучения – **очная**

Проверил заместитель директора  
по УР \_\_\_\_\_ Филимазова Л.М

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Согласовано с работодателем

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

с.Большеустьикинское 2018

**Программа учебной практики по профессиональному модулю**

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по рабочей профессии 43.01.09.«Повар,кондитер»

**Организация-разработчик:** ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж,

филиал с. Большеустьикинское

**Разработчик:**

Сафиуллина Василия Варисовна – мастер производственного обучения первой категории

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	стр.
<b>1.</b>	Паспорт программы практики	<b>4</b>
<b>2.</b>	Результаты практики	<b>7</b>
<b>3.</b>	Структура и содержание практики	<b>9</b>
<b>4</b>	Условия организации и проведения практики	<b>17</b>
<b>5.</b>	Контроль и оценка результатов практики	<b>25</b>
<b>6.</b>	Список литературы	<b>26</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; ) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, 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 деятельности (ВД):

ВД 2 . 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.

### **и общих компетенций (ОК)**

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.

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. Формирование умений и знаний в структуре программы учебной практики

2.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Умения	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;
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

**2.2.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 288 часа**

В том числе

3 семестр -

4 семестр-

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики	Объём часов
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>УП ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>288</b>
<b>ПК 2.1 – 2.8</b>	1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 2.1. Подготовка рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>6</b>
		Тема 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<b>18</b>
		Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>48</b>
		Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	<b>18</b>
		Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	<b>48</b>



<p>3.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4.Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>36</b>
	Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>48</b>
	Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<b>60</b>
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>
	<b>Общее количество часов по УП ПМ 02</b>	<b>288</b>

### 3.2 Содержание учебной практики

Наименование тем	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
Тема 2.1. УП Подготовка рабочего места	Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
Тема 2.2. Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента (18 часов)	Оценка наличия, выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Расчет количества необходимого сырья для приготовления бульонов и отваров, взвешивание Оформление технологической документации	6	
	3. Приготовление мясного, мясокостного и костного бульонов, бульона «фюме» Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Охлаждение и замораживание и хранение бульонов.	6	
	4. Приготовление , непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента.	6	
Тема 2.3 УП Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента. (48 часов)	5 Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) стандартами чистоты. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супов.	6	

	6.Приготовление, оформление щей из свежей, квашеной капусты, суточных щей с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	
	7.Приготовление, оформление борщей из свежей, квашеной капусты, украинского, флотского, московского с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	
	8.Приготовление, оформление рассольников с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	
	9.Приготовление, оформление солянок с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	
	10.Приготовление, оформление овощных и картофельных супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
	11.Приготовление, оформление супов-пюре с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском,	6	

		упаковкой на вынос.		
		12.Приготовление, оформление молочных и сладких супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
Тема 2.4. УП Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. (18 часов)		13.Организация рабочего места, выбор инвентаря, приготовление отдельных компонентов для соусов Приготовление красного основного соуса и его производных	6	
		14.Приготовление белого соуса и его производных Составление технологической документации и калькуляционных карт Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	6	
		15.Приготовление молочных, сметанных, масляных соусов. Составление технологической документации и калькуляционных карт Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
Тема 2.5. УП Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (48 часов )		16. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации отварных, припущенных, жаренных, запеченных блюд из овощей и приготовление , творческое оформление блюд из грибов. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6	
		17.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных, запеченных блюд из овощей и приготовление , творческое оформление блюд из грибов. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	

		18. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жидких каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		19.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации вязких каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		20.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации рассыпчатых каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		21.Изделий из каш ,гарниров из круп, бобовых с жиром, фасоль с соусом. . Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		22. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации макаронные изделия отварные, жаренные, запеченные. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места	6	
		23.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации макаронные изделия отварные, жаренные, запеченные. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места	6	
Тема	2.6.	24.Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода	6	
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		25.Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из яиц с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	

(36 часов)		26.Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд из творога и сыра с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		27.Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.	6	
		28Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.	6	
		29.Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.	6	
Тема Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2.7.	30.Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода . Оформление технологической документации	6	
		31.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском и на вынос.	6	

.( 48 часов )	32.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6	
	33.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации запеченных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6	
	34.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из рыбы Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	
	35.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из рыбы Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	
	36.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования	6	
37.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования	6		

<p>Тема 2.8. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ( 60 часов)</p>	<p>38.Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода . Оформление технологической документации</p>	6	
	<p>39.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отварных блюд мяса. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском и на вынос</p>	6	
	<p>40.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации припущенных блюд мяса. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском и на вынос</p>	6	
	<p>41.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	6	
	<p>42.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	6	
	<p>43.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из мяса с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления..Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.</p>	6	



	44..Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы..Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	
	45.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи и кролика с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.. .Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	
	46. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из кролика с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.. .Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	
	47.Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации закусок из мяса , мясного сырья разнообразного ассортимента.	6	
	48.Дифференцированный зачет	6	
Итого часов		288	

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

**Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

**Тепловое оборудование :**

Плита индукционная

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Плита электрическая с духовым шкафом

Фритюрница

Гриль-ракетница

**Холодильное оборудование:**

Шкаф холодильный,

Шкаф морозильный,

Механическое оборудование:

Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

**Оборудование для мойки посуды:**

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Моечная ванна двухсекционная

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Набор сотейников 0.6л, 0.8л

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Миски нержавеющей стали

Сито

Набор ножей

Набор выемок (различной формы)

Корзина для мусора.

## **4.2. Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практики модуля.

## **4.3 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

Рабочая программа учебной практики;

Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный для каждого профессионального модуля;

Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

Журнал регистрации инструктажей по охране труда;

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения;

Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики;

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01-ПМ.05.

## **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесс**

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.5. Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02 включают демонстрацию практических умений в области:**

оценки качества сырья;

способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;

приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;

органолептической оценки качества готовой продукции;

сервировки стола, подачи блюда.

## **Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02**

### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

Гречневая рассыпчатая каша с луком;  
Каша манная молочная с маслом;  
Каша пшенная молочная с тыквой;  
Каша рисовая молочная с маслом;  
Каша гречневая молочная с маслом;  
Крупенник со сметаной;  
Пудинг рисовый;  
Котлеты манные;  
Рис отварной с маслом;  
Рис, припущенный с томатом;  
Запеканка пшенная;  
Запеканка рисовая;  
Биточки рисовые;  
Макаронные изделия отварные с томатом;  
Макаронные изделия отварные запеченные с сыром;  
Лапшевник с творогом;  
Макаронник;  
Бобовые, в томатном соусе;  
Чечевица отварная с луком;

Яйцо отварное вкрутую;  
Яйцо отварное всмятку;  
Яичная кашка;  
Яичница глазунья натуральная;  
Яичница глазунья с мясными продуктами;  
Омлет натуральный;  
Омлет смешанный;  
Сырники из творога со сметаной;  
Сырники из творога с морковью;  
Вареники ленивые;  
Запеканка из творога;  
Пудинг из творога;  
Вареники с творогом;  
Лапша домашняя отварная с маслом;  
Блинчики с яблоками;  
Блинчики с творогом;  
Вареники с вишней;

Блины со сметаной;  
Оладьи с джемом;

суп-пюре из круп;  
борщ;  
борщ с капустой и картофелем;  
суп молочный с макаронными изделиями;  
суп- харчо;  
суп вермишелевый на курином бульоне;  
суп вермишелевый на грибном отваре;  
рассольник Домашний;  
борщ холодный;  
щи зелёные;  
суп гороховый с гренками;  
щи из свежей капусты с картофелем;  
свекольник;  
суп овощной;  
суп сладкий из с/фруктов;  
суп картофельный с фасолью;  
щи из квашеной капусты;  
окрошка мясная;

соус сметанный;  
соус польский (натуральный);  
соус грибной с томатом;  
соус тар – тар;  
соус грибной;  
соус красный с луком;  
соус сметанный;  
соус томатный;  
соус сметанный с томатом;  
соус молочный;  
соус красный основной;  
соус сметанный с луком;  
соус паровой;  
соус сухарный;  
соус кисло-сладкий;  
соус белый основной;  
соус луковый;

рыба паровая с гарниром;  
рыба отварная, соус польский с гарниром;  
рыба в рассоле с гарниром;  
рыба жаренная по – Ленинградски;  
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром;  
рыба жаренная на гриле с гарниром;  
шашлык из рыбы с гарниром;  
рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром;  
рыба в тесте кляр с гарниром;  
рыба запеченная по – Русски;  
рыба запеченная по–московски;  
солянка рыбная на сковороде;  
котлеты рыбные с гарниром;  
биточки рыбные с гарниром;  
зразы рыбные с гарниром;  
фрикадельки рыбные;  
тефтели рыбные с гарниром;  
креветки отварные;  
креветки жареные с соусом;  
креветки жаренные на гриле;

мясо отварное с гарниром;  
язык отварной с соусом;  
сосиски отварные с гарниром;  
бифштекс с яйцом;  
антрекот с гарниром;  
эскалоп с гарниром;  
котлета отбивная свиная с гарниром;  
ромштекс с гарниром;  
бефстроганов с гарниром;  
поджарка с гарниром;  
шашлык с гарниром;  
мясо тушеное с гарниром;  
мясо духовое с гарниром;  
говядина в кисло – сладком соусе;  
гуляш с гарниром;  
азу с гарниром;  
плов;  
люля-кебаб с гарниром;  
котлеты с гарниром;

биточки с гарниром;  
оладьи из печени;  
курица отваренная с гарниром;  
курица жаренная с гарниром;  
котлеты рубленые из птицы с гарниром.



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя от работодателя, старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения. Задания для дифференцированного зачета рассматривают на заседании ЦК мастеров п/о и преподавателей профцикла. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

## **6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.**

- 1.Сборник** рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 2. Золин М.И.,** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
- 3. Бутейкис Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
- 4. Кащенко В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 5. Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 6. Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

### **Интернет-источники:**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.pitportal.ru/>  
<http://www.creative-chef.ru/>  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;