

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров



2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): и общих компетенций (ОК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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,
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

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

по 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

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;

продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

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

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

ассортимента, рецептов, 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;

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

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Программа учебной практики может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, профессионального подготовки при освоении профессии «повар - кондитер».

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
всего –144 часа.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующим видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих им профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Наименование вида профессиональной деятельности (ВПД)	Код ПК	Наименование результата обучения
«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
	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 общечеловеческих ценностей
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Наименование профессионального модуля	Кол-во часов учебной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Кол-во часов	Место проведения работ
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	144	«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	Организовывать рабочее место повара при приготовлении блюд, подобрать производственный инвентарь и оборудование Подготавливать сырьё вручную и с помощью механизмов. Составлять документацию по приготовлению блюд	Стол производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Технологические карточки, схемы.	6	Учебная мастерская

			<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление бульонов и отваров различного ассортимента и концентрации. обеспечивать непродолжительно е хранение бульонов, отваров.</p>	<p>Рабочее место, производственные столы, ножи поварская тройка, доски маркированные. Посуда кухонная и столовая, холодильники ШХ-0,4 ,</p>	6	Учебная-мастерская
			<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества готовых супов перед отпуском, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование и подача, расчёт стоимости, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых супов с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Стол производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы</p>	24	Учебная-мастерская

			<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества готовых соусов перед отпуском, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента, порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых соусов с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы</p>	18	Учебная-мастерская
			<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, подготовка к реализации порционирование и подача, ведение</p>	<p>Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая (с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье.</p>	18	Учебная-мастерская

				<p>расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы</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>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы</p>	24	Учебная-мастерская

			<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая (с индукционным нагревом), шкаф холодильный, доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы</p>	24	Учебная-мастерская
			<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски</p>	24	Учебная-мастерская

			разнообразного ассортимента	подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.	к разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы		
--	--	--	-----------------------------	--	---	--	--

всего 144час.

3.2. Содержание обучения по программе учебной практики по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер»

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций,	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ВПД «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	144	
	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	Содержание	6
	1. Организация работы горячего цеха, техники безопасности при работе в горячем цехе		
	2. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация рабочего места повара в суповом, соусном отделении, горячем цехе.		2-3
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Содержание	6	
	1 Приготовление бульонов костного, мясо-костного, куриного, рыбного разной концентрации.		2
	2 Приготовление грибного отвара		
	3		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Содержание	24	
	1 Приготовление заправочных супов		
	2 Приготовление картофельных супов с овощами, крупой,		2-3

реализации разнообразного ассортимента	супов		бобовыми и макаронными изделиями		
		3	Приготовление молочных супов		
		4	Приготовление пюреобразных супов		
		5	Приготовление прозрачных супов		
		6	Приготовление сладких супов		
		7	Приготовление холодных супов		
	8				
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание			18	
	1	Приготовление мясных красных соусов			
	2	Приготовление белых соусов на мясном бульоне			
	3	Приготовление белых соусов на рыбном бульоне			
	4	Приготовление грибного соуса			
	5	Приготовление молочных и сметанных соусов			
	6	Приготовление белых соусов на мясном бульоне			
	7.	Приготовление масляных и яично- масляных смесей			
	8	Приготовление холодных соусов и желе			
	9	Приготовление сладких соусов			
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание			18	
	1	Приготовление блюд и гарниров из овощей			
	2	Приготовление блюд и гарниров из грибов			
	3	Приготовление блюд и гарниров из круп			
	4	Приготовление блюд и гарниров из бобовых			
	5	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий			
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание			24	
	1	Приготовление блюд из яиц.			
	2	Приготовление блюд из творога и сыра			
	3	Приготовление изделий из муки			
	4	Приготовление фаршей и начинок			
ПК 2.7. Осуществлять	Содержание			24	
	1	Приготовление блюд из отварной рыбы			

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2	Приготовление блюд из жареной рыбы		
	3	Приготовление блюд из запечённой рыбы		
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
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	Содержание		24	
	1	Приготовление блюд из отварного мяса		
	2	Приготовление блюд из жареного мяса		
	3	Приготовление блюд из тушеного мяса		
	4	Приготовление блюд из запечённого мяса		
	5	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы		
	6	Приготовление блюд из мясных субпродуктов		
	7	Приготовление блюд из отварной птицы		
	8	Приготовление блюд из жареной птицы и дичи		
	9	Приготовление блюд из тушеной птицы		
	10	Приготовление блюд из кролика		
			Всего	144

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной мастерской.

Оборудование:

механизм УММ-10, холодильники ШХ-0,4, электросковроды СЭСМ-0,2, электроплиты, СЭСМ-0,4 жаровни ВЖШЭ-675, пароконвектомат, электрическая мясорубка, плиты индукционные, весы электронные

инвентарь:

ножи поварская тройка, доски маркированные,

Инструменты, приспособление: ножи, ножи для карвинга, кухонная и столовая посуда, мерные ложки.

4.2. Информационное обеспечение производственного обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер 2004 г.М.: Изд.Центр «Академия»
2. Качурина Т.А. Кулинария Рабочая тетрадь 2005 г. М.: Изд.Центр «Академия»
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2006 г. М.: Изд.Центр «Академия»
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров 2005 М.: Изд.Центр «Академия»
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005 г М.: Изд.Центр «Академия».
6. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка 2006 г. М.: Изд.Центр «Академия»
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской 2007г. М.: Изд. Центр.»Мастерство»
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2008г М.: Изд.Центр «Академия»
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общ. п 2007 г М.: Изд.Центр «Академия».
10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышл.и обществ.2005 М.: Изд.Центр «Академия»
11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общ.п 2006 г М.: Изд.Центр «Академия»
12. Соловьева О.М. Миронова Г.К.Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.1 2007 г.
13. Соловьева О.М. Миронова Г.К Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.2,

14. Амренова М.М. Повар: практические основы проф. деятельности 2006 г.
15. Шаладинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь

Дополнительная литература:

1. Степанов И.В. Фантазии из гарниров 2007г.М.: Изд. центр «Эксмо»
2. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов 2005 г. М.: Изд центр «АСТ-пресскнига»
3. Фаршированные блюда 2007 г. М.: Изд.центр «АСТ»
4. Шалагинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь 2004 г.
5. Зданович Л.И. Блюда из грибов 2000 г. Изд. центр «Вече»

Журналы:

6. Журнал «Вкусные рецепты» 2009 год № 1-6
7. Журнал «Питание и общество» № 1-6
8. Журнал «Ням-ням» 2008 г. № 1-6
9. Журнал «Наш кулинар» 2007 г. № 1-24

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика проходит в учебно-производственной мастерской учебного заведения, отделения ПКРС, рассредоточено чередуя теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

По итогам учебной практики проводится аттестация

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: преподаватель должен иметь образование не ниже высшего профессионального и педагогического, стаж работы не менее одного года.

Мастера: образование не ниже среднего профессионального, стаж работы по профессии не менее трех лет, должен иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, наличие сертификатов.

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоения обучающимися профессионально цикла, преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Проверка органолептическим способом качества рыбы, мяса, птицы и другого сырья на соответствие технологическим требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, их безопасное использование - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и блюд; -Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов -Подбор температурного режима и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению)</p> <p>Составление алгоритмов первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд. Наблюдение за соблюдением технологической последовательности</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов; -Использование различных технологий приготовления и оформления бульонов; -Определение качества готовых бульонов и отваров; организация хранения. 	<p>Наблюдение за ведением технологического процесса приготовления отваров и бульонов</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов разнообразного ассортимента; -Выполнение технологических операций по приготовлению разнообразных супов, -Проведение бракеража; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента</p> <p>Составление и использование в</p>

	Выполнение порционирования, подачи и декорирования супов, в соответствии с требованиями.	процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих соусов. -Демонстрация способов сервировки и варианты оформления, температура подачи; -Оценка качества готовых соусов; -Соблюдение условий и сроков хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению соусов разнообразного ассортимента. Наличие технологических карт. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления блюд. Визуальная оценка способа подачи соуса. Оценка соответствия вкусовых качеств (дегустация)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. -Оценка качества готовых блюд -Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Соблюдение условий и сроков хранения блюд	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за

		соблюдением технологических параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>-Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>-Оценка качества готовых блюд</p> <p>-Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и разнообразного ассортимента</p> <p>-Соблюдение условий и сроков хранения блюд</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд.</p> <p>-Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления</p>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>-Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>-Оценка качества готовых блюд</p> <p>-Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>

	<p>водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>-Соблюдение условий и сроков хранения блюд</p>	<p>ассортимента</p> <p>Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд.</p> <p>-Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления.</p> <p>Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>-Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>-Оценка качества готовых блюд</p> <p>-Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>-Соблюдение условий и сроков хранения блюд</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд.</p> <p>-Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления.</p> <p>Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления</p>

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает цели и задачи своей профессиональной деятельности Принимает участие в конкурсах профессионального мастерства, в выставках, в профориентационных мероприятиях	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры, конкурсы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в стандартной ситуации	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Анализирует рабочую ситуацию, с учетом запросов потребителей - осуществляет текущий и итоговый контроль собственной деятельности, осуществляет оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение за процессом деятельности, формирование самооценки и аналитической оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использует различные информационные источники, в том числе интернет-ресурсы, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 5 использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	- организует конструктивное общение с клиентом; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 6 работать в команде,	- использовать приемы саморегуляции поведения в	Наблюдение за организацией работы с информацией, за

<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности - соблюдать правила профессиональной этики</p>	<p>соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
---	--	--

Разработчики:

ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

И.Г. Луковкина мастер производственного обучения высшая
квалификационная категория.