

	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-2023	Рабочая программа по учебной и производственной практике ПМ02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рассмотрено на заседании ПЦК преподавателей спец. дисциплин и мастеров п/о

Протокол № _____
«__» _____ 2023 г.

_____ М.А.Симонова
Подпись И.О.Фамилия

Согласована с
Директор ООО « Встреча»

«__» _____ 2023 г.
_____ Керимова Н.И.
подпись ф.и.о.

УТВЕРЖДЕНО

Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»

_____ С.А.Ульянова
подпись И.О.Фамилия

Протокол № _____
от «__» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Гусиноозерск 2023 г

азработчик преподаватель	подпись	Ф.И.О Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением	подпись	Ф.И.О М.А.Симонова
Согласовал: зав .методкабинетом	подпись	Ф.И.О С.А. Ульянова

Рабочая программа учебной, производственной и преддипломной практике по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) и примерной программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Рецензент:

Ф.И.О, должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

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.**

Профессиональные компетенции (ПК):

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 производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики.

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

в 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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 252 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной 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:
Общие компетенции (ОК):

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
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	
	1	2
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Всего часов 24

	разнообразного ассортимента	
<i>ПК 2.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
<i>ПК 2.2</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	Раздел 2 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	42
<i>ПК 2.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	Раздел 3 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36
<i>ПК 2.4</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Раздел 4 ПП Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	42
<i>ПК 2.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	Раздел 5 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18
<i>ПК 2.6</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	Раздел 6 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
<i>ПК 2.7</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Раздел 7 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	58
<i>ПК 2.8</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	

	разнообразного ассортимента	
	Зачет	2
	Всего	252

3. Структура и содержание производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала		
	1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Объем часов
Раздел 1 III. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			24
Тема 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		6
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		6
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		6
Тема 4. Организация и техническое оснащение	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару),		6

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном,	6
Раздел 2 III. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		42
Тема 1. Отработка практически х навыков приготовления, сервировки и оформления горячих заправочных супов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (шей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (борщей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (солянок). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов .	6
Тема 2. Отработка практически х навыков приготовления, сервировки и оформления горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). Контроль качества и безопасности горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). Контроль качества и безопасности горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного	6

сервировки и оформления горячих картофельных супов	инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов .	
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих молочных супов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (молочных супов). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных супов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных холодных супов (окрошки, свекольника). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.	6
Раздел 3 III. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		36
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6

	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Белый основной и его производные).) Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус сметанный, молочный, грибной). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6
<p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p>	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус польский, голландский). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных соусов и заправок. Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6
<p>Тема 3.</p>	<p>Отработка практических навыков</p>	6

<p>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>приготовления, сервировки и оформления горячих сладких соусов.(соус на сливках, сыре). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 4 III Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>42</p>
<p>Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	<p>6</p>
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей основным способом Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	<p>6</p>
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья.</p>	<p>6</p>

	<p>Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	6
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из запеченных овощей. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	6
<p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из круп, Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении.</p>	6
	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из макаронных изделий, из бобовых. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и</p>	

	производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении	
Раздел 5 III. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из яиц. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из творога, сыра; практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из муки (лапши домашней, пельменей вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Раздел 6 III. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной	6

блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы . Обеспечивать безопасность при хранении.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы . Обеспечивать безопасность при хранении	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы запеченой. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы . Обеспечивать безопасность при хранении	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбной котлетной массы. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы . Обеспечивать безопасность при хранении	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья.	6

	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Обеспечивать безопасность при хранении.	
Раздел 7 III . Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		58
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару) . Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины жареных крупным куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из мяса говядины свинины, баранины жареных порционным куском, мелкими кусками. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6
	Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины: тушеных крупным, порционным, мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6
	Приготовление блюд из мяса запеченного. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6

	Приготовление горячих закусок из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы.	Приготовление блюд из домашней птицы : отварных (основным способом и на пару, припущенных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из филе домашней птицы: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика: Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	4
	Зачет	2
ВСЕГО:		252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ СО «ВСЛ».

Оснащение предприятий или организаций:

1. Оборудование:

4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

5. Весы настольные электронные;
6. Пароконвектомат;
7. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
8. Микроволновая печь;
9. Расстоечный шкаф;
10. Плита электрическая;
11. Фритюрница;
12. Электрогриль (жарочная поверхность);
13. Шкаф холодильный;
14. Шкаф морозильный;
15. Шкаф шоковой заморозки;
16. Тестораскаточная машина;
17. Планетарный миксер;
18. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
19. Мясорубка;
20. Овощерезка или процессор кухонный;
21. Слайсер;
22. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Газовая горелка (для карамелизации);
25. Машина посудомоечная;
26. Стол производственный с моечной ванной;
27. Стеллаж передвижной;
28. Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1. Печатные издания:

- .Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2001г.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов.А. Кулинария Академия 2013г
- Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть 2 «Супы, соусы, блюда из овощей, крупы, макаронных изделий и бобовых Академия 2013
- Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть3Холодные блюда и закуски,рыбные, мясные, горячие блюда»
- Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть34Блюда из яиц, творога,сладкие блюда и горячие напитки»

Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. Обр. ресурс Академия 2013г

Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С.Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ Академия2017г

2. Электронные издания:

- Интернет-ресурсы
- Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2001г.
2. Г.Г Дубцов, Технология приготовления пищи – Москва- мастерство 2001г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва – Академия 2004
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Фединишина Технология приготовления пищи Академия –Москва 2007г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва – Академия 2005
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пищи Москва «мастерство» 2002 г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пищи М. «Экономика»,200
- Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва- Академия 2000г
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2005г
- В.П. Андросов Апроизводственное обучение профессии «Повар» Часть №2 «Супы, соусы, блюда из овощей, крупы, макаронных изделий и бобовых» В.П. Андросов Академия 2005
- В.П. Андросов Производственное обучение профессия поварЧасть №4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Академия 2005г

Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2004г

Андросов В.П.. Кулинария «Блюда из яиц, соусы, холодные закуски» Академия 2010г

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Академия 2011г

Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» академия 2011г

Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания Академия 2011г

Лутошкина Г.Г Механическое. Оборудование предприятия общественного питания Академия 2010г

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Академия 2011г

Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» академия 2011г

Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания Академия 2011г

Харченко Н.Е. Сборник рецептов и блюд и кулинарных изделий Академия 2010г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2000г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2011г

Журнал «Питание и общество»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по

	<p>выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на 	<p>самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

	<p>вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, энергетических 	

<p>хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <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>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>ПК 2.8.</p>	<p>затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
--	---	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, 	
--	---	--

	<p>правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none">• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• 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	
--	--	--

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
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной</p>

<p>иностранном языке</p>	<p>профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	
--	---	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ02. «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 202__ / 202__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		нен-ных	овых	нулли-анных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от «____» _____ 20__ г. № _____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024