

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Аленичева Наталья Викторовна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения программы производственной практики должны

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил их использования;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

– рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в том числе, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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.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 языках
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Тематический план и содержание программы производственной практики ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

3.1. Тематический план

Коды ПК	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
ПК 2.1-2.8	Инструктаж по технике безопасности на предприятии.	2
	Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании)	2
	Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявок на продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, работа с технологическими картами)	2
	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления отваров, бульонов и супов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отваров, бульонов и супов.	2
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
Приготовление супов (консоме): рецептура, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Иды оттяжек, правила выбра оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	

Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитролы, корзиночки). Правила оформления и отпуска мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление супов-пюре крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов.	2
Приготовление отдельных компонентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне.	2
Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, белого основного и его производных.	2
Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на грибном бульоне.	2
Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного	2
Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.	2

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запеченных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запеченных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление блюд и гарниров из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	2
Правила варки каш, Приготовление блюд из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	2
Приготовление горячих блюд из яиц и ячных продуктов. Приготовление яиц-пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов при приготовлении суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц и ячных продуктов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из яиц и ячных продуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд творога для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра, жареного во фритюре и др. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури, и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос	2

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из жареной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из жареной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из жареной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из жареной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из жареной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из жареной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из запеченной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из запеченной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из запеченной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2
Приготовление отварных и припущенных горячих блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварного и припущенного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление отварных и припущенных горячих блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварного и припущенного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
	2

Приготовление жареных горячих блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска жареных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка,

подготовка горячих блюд и закусок из жареного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	
Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска х горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из изрубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из изрубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд и закусок из изрубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из мяса диких животных. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса диких животных с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из мяса диких животных для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из мяса диких животных. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса диких животных с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из мяса диких животных для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2
Приготовление отварных и припущенных горячих блюд из птицы и дичи. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и птицы и дичи с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд и закусок из тушеной птицы. Правила оформления и отпуска х горячих блюд и закусок из тушеной птицы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из кролика для отпуска на вынос, транспортировка.	2
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
	2

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

регламентами.	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд русской национальной кухни.	2
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд русской национальной кухни.	2
Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания	2
Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания	2
Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания	2
Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания	2
Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания, формы обслуживания.	2
Дифференцированный зачет	4

3.2 Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Тема 1. Ознакомление с предприятием (базой практики)	<p>Инструктаж по технике безопасности на предприятии.</p> <p>Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании)</p> <p>Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявок на продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, работа с технологическими картами)</p>	6
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления отваров, бульонов и супов.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отваров, бульонов и супов.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление супов (консоле): рецептура, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Иды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитролы, корзиночки). Правила оформления и отпуска мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление супов-пюре крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Правила оформления и отпуска: техника порционирования,</p>	18

	<p>варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, белого основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на грибном бульоне.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных.</p>	12
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	12

	<p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запеченных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запеченных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	
<p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).</p> <p>Правила варки каш, Приготовление блюд из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	12
<p>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление яиц-пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов при приготовлении суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц и яичных продуктов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из яиц и яичных продуктов для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд творога для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра, жареного во фритюре и др.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с</p>	12

	использование гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами,пельменей, равиолей, хачапури, и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	
Тема 7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из жареной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из жареной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из жареной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из запеченной рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из запеченной рыбы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из запеченной рыбы для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	18
Тема 8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление отварных и припущенных горячих блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи.</p>	20

	<p>Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварного и припущенного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление жареных горячих блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска жареных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из жареного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска х горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из изрубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из изрубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд и закусок из изрубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление запеченных горячих блюд и закусок из мяса диких животных. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса диких животных с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из мяса диких животных для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	
<p>Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление отварных и припущенных горячих блюд из птицы и дичи. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и птицы и дичи с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из тушеной птицы. Правила оформления и отпуска х горячих блюд и закусок из тушеной птицы с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеной птицы и дичи для отпуска на</p>	<p>12</p>

	<p>вынос, транспортировка.</p> <p>Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из кролика для отпуска на вынос, транспортировка.</p>	
<p>Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд русской национальной кухни</p>	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для блюд русской национальной кухни.</p> <p>Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания, формы обслуживания.</p>	18
<p>Дифференцированный зачет</p>		4

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4.1 Требования к условиям проведения производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WorldskillsRussia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Программа производственной практики, проводится на базе организаций питания.

Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня ресторана, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики.

Оборудование:

моечная ванна;

овощерезательная машина;

плиты электрические или с индукционным нагревом;

мясорубка;

слайсер;

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

планетарный миксер;

рыбочистка;

шкаф интенсивной заморозки;

шкаф морозильный;
шкаф холодильный;
аппарат для вакуумной упаковки;
ледогенератор;
микроволновая печь;
горелка газовая ручная;
овоскоп;
нитрат-тестр;
посудомоечная машина.
Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:
рабочий стол;
весы настольные электронные;
набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов);
ножи поварской тройки, нуазетные выемки
щипцы универсальные, лопатки (металлические, силиконовые), венчики,
половник;
тляпка, тендрайзер
ручной;
шенуа;
половник;
пинцет;
миски из нержавеющей стали;
набор кастрюль;
набор сотейников;
набор сковород;
гриль сковорода;
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
функциональные емкости из нержавеющей стали;
корзины для отходов;
стрейч пленка для пищевых продуктов;
пергамент, фольга;
пакеты для вакуумного аппарата;
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
перчатки силиконовые.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в

том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

4.4 Информационное обеспечение реализации программы

4.4.1. Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01 М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — Ш, 1 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — Ш, 10 с. 18

9. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 400 с..

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 320 с.

11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

12. Лутошкина ГГ. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования ГГ. Лутошкина,

Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2016 б. — 240 с.

13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. — 336 с.

14. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 256с(1 часть);

15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 — 373 с.

16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

17. Усов ВВ. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / ВВ. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с

18. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с

19. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина— 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320с

20. Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронныхизделий,яиц,творога,теста.: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 176с

4.4.2. Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2013.- 808с.).

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. ТЛ / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.

4. Соколова ЕИ. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с

4.4.3. Электронные образовательные ресурсы:

1. Соколова ЕМ. «Приготовление блюд из овощей и грибов» Учебник. Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2013.

2. Шитякова ТК)и др. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

3. Дубровская НМ. «Приготовление супов и соусов». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

4. Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

5. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

6. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

7. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебник. Электронное учебное издание. М. Академия, 2014.

8. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум. Электронное учебное издание. М. Академия, 2014.

9. «SIkE. Электронный курс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса» (С1)-версия)»

3.4.4. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декл 999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].19

3. СанПиН 23.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1219307 «Дополнения № — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow%20art=2758)].

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 23.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г.

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=02063865&rdk=&backlink=1>
9. [http://ozpp.ru\]laws2/postan/post7.html](http://ozpp.ru]laws2/postan/post7.html)
10. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
(электронные)
12. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22\]index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22]index.html);
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>Интернет-источники:
15. [http://w№v.jur-jur.ru\]journals/jur22/index.html](http://w№v.jur-jur.ru]journals/jur22/index.html);
16. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
17. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
18. <http://w№v.eda-server.ru/culinary-school/>
19. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК2.1 Организовывать подготовку курса в рабочих местах, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оптимальный выбор целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие в виду выполнения работ (в виду испособу приготвления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента). Рационально размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте.</p>	<p>Оценка защиты лабораторных работ и практических занятий. Оценка защиты практических занятий. Дифференцированный зачет производственной практики.</p>
<p>ПК2.2 Осуществлять приготовление творческого оформления и подготовку креативной супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p>Точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов. Соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации.</p>	<p>Оценка защиты лабораторных работ и практических занятий. Экзамен квалификационный.</p>
<p>ПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования).</p>	
<p>ПК2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креативной горячей блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p>Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в правильной, в соответствии с инструкциями, безопасная прав каножей. Точность, соответствие заданию ведения расчетов потребностей в сырье, продуктах.</p>	
<p>ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	

<p>товку реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>с учетом потребностей</p> <p>ей</p> <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.6</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p> <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.7</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей</p> <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов.</p> <p>Соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам.</p> <p>Оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).</p> <p>Профессиональная демонстрация навыков работы со ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки.</p> <p>Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания.</p> <p>Правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессам инструкциям, регламентам.</p> <p>Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Соответствие времени выполнения работ нормативам.</p> <p>Соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.</p> <p>Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости</p>	
--	---	--

	<p>продуктов. Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа.</p> <p>Соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p> <p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции и для отпусканавынос.</p> <p>Актуальность, соответствиеразработанной, адаптированнойрецептурыособенностямзаказа,видуформеобслуживания.</p> <p>Точность, правильностьведениярасчетов, оформления результатовпроработки;соответствиюметодоврасчетаколичествсырья,продуктов,массыготовогоблюда,кулинарногоизделиядействующимметодикам, правильность определения норм отходовипотерьприобработкесырьяиприготовлениигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок.</p> <p>Правильностьоформленияактапроработкиновойилиадаптированнойрецептуры.</p> <p>Оптимальностьвыбораспособапрезентациирезультатовпроработки(горячуюкулинарнуюпродукцию,разработаннуюдокументацию).</p> <p>Демонстрацияпрофессиональныхнавыковвыполненияработпоприготовлениюгорячейкулинарнойпродукциисложногоассортиментаприпроведениимастер-классадляпредставлениярезультатовразработки.</p>	
--	--	--