

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22
	ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, 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 практики

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение

первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><u>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</u></p> <p><u>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</u></p> <p><u>своевременно оформлять заявку на склад;</u></p> <p><u>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</u></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе</p>

	<p>региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, <u>в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП):</u></p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.3. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.4. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.5. Количество недель (часов) на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего в рамках освоения ПМ.02 – 144 часа, в том числе:

учебная практика УП.02 – 4 недели (142 часа);

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 2 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ООП ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности (профессии).

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

№ темы	Наименование профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
1	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.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; 	6	2

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; 		
2	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие продуктов, подбирать их в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов и отваров на склад; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов и отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять приготовление бульонов, согласно технологического процесса; 	12	3

		<ul style="list-style-type: none"> - уметь подготавливать оттяжку для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление прозрачных супов; - осуществлять приготовление отваров, согласно технологического процесса; - уметь определять органолептическим способом качество готовых бульонов и отваров; - соблюдать температурный режим и правила непродолжительного хранения бульонов и отваров; 		
3	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие продуктов, подбирать их в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов, в соответствии с рецептурой; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; - осуществлять приготовление заправочных супов, в соответствии с технологическими картами; - осуществлять приготовление супов-пюре в соответствии с технологическим процессом; - уметь творчески оформить и подготовить к реализации супы разнообразного ассортимента; 	24	3

		<ul style="list-style-type: none"> - уметь определять органолептическим способом качество супов; - знать и соблюдать сроки хранения супов и их температурный режим. 		
4	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления соусов; - знать и соблюдать технологический процесс пассерования муки; - правильно приготавливать коричневый бульон для приготовления красных соусов; - осуществлять приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента; - уметь определять органолептическим способом качество соусов; - правильно хранить соусы с соблюдением температурного режима и товарного соседства; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; 	6	3
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, 	24	3

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - доводить блюда и гарниры до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых; - осуществлять приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов согласно технологическим картам; - владеть техникой приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых; - знать и применять на практике технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; 		
--	---	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих блюд, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, закуски; - соблюдать выход горячих блюд, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; 		
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять органолептическим способом качество поступаемого сырья на производство; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - доводить блюда, кулинарные изделия и закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд (из овощей, грибов, круп, бобовых), закусок; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц согласно технологическим картам; 	12	3

	ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; - знать и применять на практике технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из муки; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; 		
	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	30	3

		<ul style="list-style-type: none"> - подбирать гарниры, соусы; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных закусок из рыбы; - знать технологический процесс приготовления блюд, закусок из нерыбного водного сырья и уметь применить на практике; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично 		
--	--	---	--	--

		упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования (овощей, круп), закусок;		
	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.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных закусок из мяса; - знать технологический процесс приготовления блюд, закусок из домашней птицы, дичи, кролика и уметь применить на практике; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; 	28	3

		<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования овощей, круп), закусок; 		
		Дифференцированный зачёт	2	
		Всего	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий информационных технологий, программирования и баз данных, сетей и систем передачи информации, программных и программно-аппаратных средств защиты информации.

Технические средства обучения:

- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь
- Шкаф холодильный
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Набор инструментов для карвинга
- Шкаф жарочный электрический секционнo-модулированный ШЖЭСМ-3
- Плита электрическая секционнo-модулированная ПЭСМ-4
- Плита электрическая секционнo-модулированная ПЭСМ-4 ШБ
- Плиты бытовые 4-х конфорочные
- Стеллаж для посуды передвижной
- Стеллаж для посуды закрытый
- Ванны 2-х секционные для мытья посуды
- Столы производственные с бортами
- Столы производственные без бортов с полкой
- Столы подстановочные

4.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <https://book.ru/book/934030> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-08233-1. — URL: <https://book.ru/book/939851> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
4. Производственное обучение профессии "Повар". Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2014г.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2014г.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2014г.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, преподаватели производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК преподавателей п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме **144** часа с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

в организации /на предприятии

ГБПОУ «ПХТТ» г.Пермь, ул. Чистопольская, д.11

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Приготовление гарниров из отварных, тушеных и припущенных овощей и грибов; 2. Приготовление блюд из отварных, тушеных и припущенных овощей и грибов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов; 2. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из круп бобовых; 2. Приготовление гарниров из макаронных изделий; 3. Приготовление блюд из макаронных изделий; 4. Приготовление гарниров из макаронных изделий; 5. Приготовление блюд из яиц и творога.		оптимальный/средний/допустимый уровень

1. Приготовление кулинарных изделий из теста.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Подготовка продуктов для приготовления бульонов; 2. Приготовление бульонов; 3. Приготовление прозрачных бульонов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Обработка и подготовка продуктов; 2. Приготовление холодных супов; 3. Приготовление супов-пюре.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Обработка и подготовка продуктов для приготовления заправочных супов; 2. Приготовление заправочных супов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Обработка и подготовка муки, крахмала, овощей и других вспомогательных продуктов для приготовления соусов; 2. Приготовление соусов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья; 2. Приготовление блюд из жареной рыбы; 3. Приготовление фаршированной рыбы.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из тушеной рыбы; 2. Приготовление блюд из запеченой рыбы.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; 2. Приготовление блюд из кнельной рыбной массы.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из отварных полуфабрикатов мяса и субпродуктов; 2. Приготовление блюд из жареных полуфабрикатов мяса и субпродуктов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из тушеных полуфабрикатов мяса и субпродуктов; 2. Приготовление блюд из запеченных		оптимальный/средний/допустимый уровень

полуфабрикатов мяса и субпродуктов.		
1. Приготовление блюд из мясной натуральной рубленной массы; 2. Приготовление мясной котлетной массы.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи; 2. Приготовление блюд из кролика.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление гарниров из отварных, тушенных и припущенных овощей и грибов; 2. Приготовление блюд из отварных, тушенных и припущенных овощей и грибов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
Итого:		

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ / _____
(подпись, М.П.) _____ расшифровка подписи _____

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной и производственной практики
профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор
26.06 2019

Куватова

Ангелина Рашидовна

[подпись]

Куватова А.Р.

(подпись) МП.



Расшифровка подписи