

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Общетеchnических и
специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
«__» _____ 2020г.

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

Профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

(Профиль: социально-экономический)

Программа производственной практики по ПМ.02 разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: М.В. Никишина, преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

«__» _____ 2020г
М.П.

Уфа - 2020

Программа производственной практики по ПМ.02 разработана на основе:

1. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г., № 28785

3. Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.

4. Учебного плана ГБПОУ Уфимский политехнический колледж по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики.

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

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

<i>ПК 2.7</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<i>ПК 2.8</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессио- нальных компетен- ций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	Раздел 1 ПП. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
<i>ПК 2.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
<i>ПК 2.2</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	Раздел 2 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	42
<i>ПК 2.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	Раздел 3 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36
<i>ПК 2.4</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Раздел 4 ПП Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	48
<i>ПК 2.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	Раздел 5 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18
<i>ПК 2.6</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	Раздел 6 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	42
<i>ПК 2.7</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Раздел 7 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	72

	ассортимента	
<i>ПК 2.8</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
	Дифференцированный зачет	2
	Всего	288

3.2 Структура и содержание производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		288
Раздел 1 ПП. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30
Тема 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном виде.	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном, запеченном виде	6
Раздел 2 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		42

Тема 1. Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих заправочных супов	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (щей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (борщей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (солянок). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов .	6
Тема 2. Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих картофельных супов	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). Контроль качества и безопасности горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов .	6
Тема 3. Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих молочных супов	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (молочных супов). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Оработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
Тема 4. Оработка практических навыков	Оработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных холодных супов (окрошки, свекольника). Контроль качества и безопасности сложных горячих	6

приготовления, сервировки и оформления холодных супов	супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.	
Раздел 3 ПП. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		36
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Белый основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус сметанный, молочный, грибной). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус польский, голландский). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных соусов и заправок. Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
Тема 3. Приготовление, подготовка к	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих сладких соусов.(соус на сливках, сыре). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка	6

реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов	
Раздел 4 ПП Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей основным способом Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из запеченных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Тема 2.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из круп. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке	6

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из макаронных изделий. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп. Обеспечивать безопасность при хранении	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из бобовых. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении	6
Раздел 5 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из яиц. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из творога, сыра; практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из муки (лапши домашней, пельменей, вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Раздел 6 ПП. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		42
Тема 1. Приготовление и подготовка к	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по	6

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

Раздел 7 ПП . Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		72
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару) . Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины жареных крупным куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из мяса говядины свинины, баранины жареных порционным куском, мелкими кусками. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6
	Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины: тушеных крупным, порционным, мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6
	Приготовление блюд из мяса запеченного. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление горячих закусок из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы.	Приготовление блюд из домашней птицы отварным способом (основным и на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из домашней птицы припущенных, тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6

	Приготовление блюд из домашней птицы запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из филе домашней птицы: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика: Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	4
	Дифференцированный зачет	2
	ВСЕГО:	288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Оснащение предприятий или организаций:

Оборудование:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр

«Академия», 2018.- 208 с.

3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.

5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

Электронные источники:

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.

2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).

3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).

4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий

8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

13.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

14.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014

17.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.

18.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для

ресторанов.- Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гострнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса Интернет –

ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru 10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<p>полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное 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 с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	

<p>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</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.