

**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.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной 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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 216 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

**ПМ.02 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.

### **3. Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 2.1-2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Тема 2.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6
				Тема 2.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6
			<i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению бульонов, отваров</i>	Тема 2.3. Приготовление бульонов и отваров, организация их непродолжительного хранения	12
				Тема 2.4. Приготовление супов разнообразного, ассортимента, оформление и подготовка к реализации	24
			<i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительное хранению горячих соусов</i>	Тема 2.5. Приготовление соусов и организация их непродолжительного хранения	6
			<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</i>	Тема 2.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	18
				Тема 2.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	12
				Тема 2.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	12
			<i>Выполнение работ по</i>	Тема 2.9. Приготовление, оформление и	6

			<i>приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	
				Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога	12
				Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки	18
			<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>	Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы	24
				Тема 2.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья	6
			<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>	Тема 2.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса	24
				Тема 2.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и дичи	24
				Тема 2.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика	6
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>216</b>			<b>216</b>

### 3.1. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения	Формы текущего контроля
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			216		
Виды работ: <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>			12		
Тема 2.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6		Экспертная оценка практической работы
	1	Организация рабочего места		3	
	2	Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок		3	
Тема 2.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6		
	1	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		3	Экспертная оценка практической работы
Виды работ: <i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению бульонов, отваров</i>			36		
Тема 2.3. Приготовление бульонов и отваров, организация их непродолжительного хранения	Содержание		12		
	1	Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление отваров грибного, овощного		3	
	3	Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров		3	



<b>Тема 2.4.</b> Приготовление супов разнообразного, ассортимента, оформление и подготовка к реализации	<b>Содержание</b>		24		
	1	Приготовление щей из свежей капусты, борщей, рассольника или солянки.		3	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.		3	
	3	Приготовление молочных супов с крупами, с макаронами		3	
	4	Приготовление окрошки овощной или борща холодного.		3	
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительное хранению горячих соусов</i>			6		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление соусов и организация их непродолжительного хранения	<b>Содержание</b>		6		
	1	Приготовление красного соуса, белого соуса, грибного соуса, молочного, сметанного соуса, соуса польского, соуса сухарного, фруктовых соусов.		3	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</i>			42		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		18		
	1	Приготовление картофельного пюре, картофель жареный, капуста тушенная или овощные зразы.		3	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление картофельной запеканки, голубцов овощных или овощей фаршированных.		3	
	3	Приготовление блюд из грибов		3	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и	<b>Содержание</b>		12		
	1	Подготовка бобовых к варке, варка бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе.		3	<i>Экспертная оценка</i>

гарниров из круп и бобовых	2	Приготовление каш рассыпчатых, вязких и блюд из них: запеканка или крупеник.		3	практической работы
Тема 2.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание		12		
	1	Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий.		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление макарон с томатом или лапшевника.		3	
Виды работ: Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			36		
Тема 2.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	Содержание		6		
	1	Варка яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую.		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального или смешанного, или драчены.		3	
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога	Содержание		12		
	1	Приготовление вареников ленивых, сырников или запеканки из творога.		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление закусок из сыра		3	
	3	Оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога		3	
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки	Содержание		18		
	1	Приготовление теста для блинчиков Приготовление блинчиков с различными фаршами.		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление теста для лапши, пельменей или вареников, или мантов.		3	
	3	Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов.		3	
Виды работ: Выполнение работ			30		

<i>по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>			
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы	<b>Содержание</b>		24
	1	Рыба припущенная, рыба в молоке, рыба в томате.	
	2	Приготовление рыбы жареной с гарниром или рыбы жареной «фри», рыбы жареной в тесте.	
	3	Котлеты или биточки рыбные в соусе, зразы или рулеты.	
	4	Рыба запеченная или рыба фаршированная.	
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление горячих блюд из кальмаров, мидий, креветок	
	2	Оформление, подготовка к реализации	
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>			54
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса	<b>Содержание</b>		24
	1	Приготовление бифштекса натурального рубленного с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе.	
	2	Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром	
	3	Приготовление рагу из баранины, плова.	
	4	Приготовление почек или печени или приготовление гуляша из сердца.	

Тема 2.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и дичи	Содержание		24		
	1	Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Приготовление блюд из утки, гуся		3	
	3	Приготовление блюд из индейки		3	
	4	Приготовление блюд из дичи		3	
Тема 2.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика	Содержание		4		
	1	Приготовление блюд из кролика		3	Экспертная оценка практической работы
	2	Дифференцированный зачет	2	3	
ВСЕГО			216		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащение рабочих мест Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбчистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы – 8 шт.;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница;
- вытяжка;

Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.

Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.

Шкаф для документов закрытый – 1 шт.

Стол производственный – 8 шт.

Мясорубка KENWOOD – 1 шт.

Стол пластиковый белый – 1 шт.

Стол письменный – 1 шт.

Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.

Ванна 1 секц. – 1 шт.

Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.

Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.

Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.

Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.

Шкаф для документов закрытый – 1 шт.

Мясорубка KENWOOD – 1 шт.

Стол пластиковый белый – 1 шт.

Стол письменный – 1 шт.

Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.

Ванна 1 секц. – 1 шт.

Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.

Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.

Полка для досок ПКД - 600– 1 шт.

Полка для тарелок ПНК-950 – 1 шт.

Стол кондитерский СК – 1 шт.

Стол лабораторный – 1 шт. Стол нержав. стальной – 2 шт.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)

- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

#### Инвентарь

- ✓ - мусат для заточки ножей.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;
- ✓ шенуа;
- ✓ половник;
- ✓ таяпка;
- ✓ тендрайзер ручной;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;
- ✓ 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.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

## 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
  - 18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- АстрейковаА.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 гастрнома. 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](http://www.consultant.ru)
  5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
  6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
  7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
  8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
  9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
  10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
  11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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
<b>ПК 2.1</b> 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 <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> 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, 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,	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>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>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</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>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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</p>	

<p>ассортимента <b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного ассортимента <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</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 продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>ОК 01</b> 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
<b>ОК. 02</b> 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 деятельности;	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной

личностное развитие	современной научной профессиональной терминологии	практике
<b>ОК 04.</b> 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
<b>ОК. 05</b> 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
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 07.</b> 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
<b>ОК. 09</b> 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
<b>ОК 10.</b> 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 действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	<p> 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 </p>	<p> <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка  на комплексном  экзамене по модулю  и проверочной  работе за семестр. </p>
--	--	--