

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
Астраханской области высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)
Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО АГАСУ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

СОГЛАСОВАНО :
ИП Кинжалиева М.К.
наименование организации


_____ Кинжалиева М.К.
должность, Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНА
на заседании Методического
объединения
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»
Протокол № 5 от 24.04.2020г.

РЕКОМЕНДОВАНО
на заседании Педагогического совета
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»
Протокол № 5 от 24.04.2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в
соответствии с требованиями работодателя.

Организация - разработчик: Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

Составители (разработчики): мастера производственного обучения
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

_____ / Никулина И.Б./
_____ / Манжурова Т.Е. /

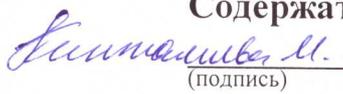
Эксперты:

Техническая экспертиза

методист структурного подразделения

_____ / Кондратьева Ю.И. /

Содержательная экспертиза

 _____ Кинжалиева М.К. индивидуальный предприниматель
(подпись) (ИОФ) (должность)

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта Повар, утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта Кондитер, утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

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.

и общих компетенций (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.

Требования к знаниям, умениям

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, к условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, в том числе региональных; нормы расходов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасность эксплуатации оборудования и производственного инвентаря и инструментов, весовых измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и

приправ; выбирать, применять комбинированные способы приготовления и творческого оформления и подачи супов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Количество часов на учебную практику – 180 часов.

2. Формирование умений и знаний в структуре программы учебной практики

2.1. Конкретизированные требования учебной практики по профессиональному модулю

ВД 2 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8. ОК. 01-07, 09,10	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	180часов	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья, продуктов.

			<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>
--	--	--	---	---	--

				<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>вегетарианских, диетических.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости продуктов и сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование приправ, пряностей, специй.</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и кулинарных изделий, закусок и их порционирование (комплектование). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия и закуски с учетом требований безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия и закуски с учетом требований безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения и замораживания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи</p>		<p>поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
ПК 2.1.-2.8	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать, применять моющие</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки</p>

			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов.</p>	<p>дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весовым измерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов.</p>
--	--	--	--	--	--

			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Виды упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
--	--	--	--	---	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Содержание учебной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 2.1-2.8. ОК. 01-07, 09,10	<p>ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед	180

	<p>отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	Дифференцированный зачет	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рекомендации по организации и проведению учебной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»
- рабочая программа профессионального модуля
- рабочая программа учебной практики;
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ПУ АГАСУ.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 02, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий по учебной практике ПМ.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

Гречневая рассыпчатая каша с луком.

Каша манная молочная с маслом.

Каша пшенная молочная с тыквой.

Каша рисовая молочная с маслом.

Каша гречневая молочная с маслом.

Крупеник со сметаной.

Пудинг рисовый.

Котлеты манные.

Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом.

Запеканка пшенная.

Запеканка рисовая.
Биточки рисовые.
Макаронные изделия отварные с томатом.
Макароны, запеченные с сыром.
Лапшевник с творогом.
Макаронник.
Бобовые в томатном соусе.
Чечевица отварная с луком.
Яйцо отварное вкрутую.
Яйцо отварное всмятку.
Яичная кашка.
Яичница глазунья натуральная.
Яичница глазунья с мясными продуктами.
Омлет натуральный.
Омлет смешанный.
Сырники из творога со сметаной.
Сырники из творога с морковью.
Вареники ленивые.
Запеканка из творога.
Пудинг из творога.
Вареники с творогом.
Лапша домашняя отварная с маслом.
Блинчики с яблоками.
Блинчики с творогом.
Вареники с вишней
Блины со сметаной.
Оладьи с джемом.
Суп-пюре из круп.
Борщ
Борщ с капустой и картофелем

Суп молочный с макаронными изделиями
Соус сухарный
Соус кисло-сладкий
Соус белый основной
Соус луковый
рыба паровая с гарниром.
Рыба отварная, соус польский с гарниром.
Рыба в рассоле с гарниром.
Рыба, жаренная по – ленинградски.
Рыба, жаренная с зеленым маслом с гарниром.
Рыба, жаренная на гриле с гарниром.
Шашлык из рыбы с гарниром.
Рыба, жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
Рыба в тесте кляр с гарниром.
Рыба запеченная по – русски.
Рыба запеченная по – московски.
Солянка рыбная на сковороде.
Котлеты рыбные с гарниром.
Биточки рыбные с гарниром.
Зразы рыбные с гарниром.
Суп – Харчо.
Суп вермишелевый на курином бульоне.
Суп вермишелевый на грибном отваре.
Рассольник Домашний.
Борщ холодный.
Щи зелёные.
Суп гороховый с гренками.
Щи из свежей капусты с картофелем.
Свекольник.
Суп овощной.

Суп сладкий из сухофруктов.
Суп картофельный с фасолью.
Щи из квашеной капусты.
Окрошка мясная.
Соус сметанный.
Соус польский (натуральный).
Соус грибной с томатом.
Соус тар – тар.
Соус грибной.
Соус красный с луком.
Соус сметанный.
Соус томатный.
Соус сметанный с томатом.
Соус молочный.
Соус красный основной.
Соус сметанный с луком.
Соус паровой.
Фрикадельки рыбные.
Тефтели рыбные с гарниром.
Креветки отварные.
Креветки жареные с соусом.
Креветки, жаренные на гриле.
Мясо отварное с гарниром.
Язык отварной с соусом.
Сосиски отварные с гарниром.
Бифштекс с яйцом.
Антрекот с гарниром.
Эскалоп с гарниром.
Котлета отбивная свиная с гарниром.
Ромштекс с гарниром.

Бефстроганов с гарниром.
Поджарка с гарниром.
Шашлык с гарниром.
Мясо тушеное с гарниром.
Мясо духовое с гарниром.
Говядина в кисло – сладком соусе.
Гуляш с гарниром.
Азу с гарниром
Плов
Люля-кебаб.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП.02.01 по ПМ.02 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехах в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочном, горячем, холодном, кондитерском и кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600х400х1600; стол нержавеющей – 6 шт.; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомесильная машина Hurakan HKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900х500х1700); электрическая кофеварка Vitek 1513, электрическая мясорубка Dili12; стеллаж кухонный 2 шт. 1200х370х200мм, блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная TECNOEКАЕКФ423P 423UP; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS;

раковина 3-ех секц.; стол производственный нержавеющий – 6 шт.; электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом- 2 шт.; весы электронные SW; весы настольные; планетарная тестомесильная машина Hurakan HKN-IP10F; слайсер; набор инструментов для карвинга -1 шт; кухонный комбайн – 1 шт.; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж для посуды– 2 шт.; стеллаж для сушки посуды – 2 шт.; кастрюли: 5 л. - 4 шт, 10 л.-1 шт., 3 л – 6 шт. 2 л. – 6 шт. 1,5 л. – 6 шт. 1 л. – 6 шт.; ножи (набор) – 2 комплекта; ножи коренчатые - 20 шт.; разделочные доски – 20 шт.; овощечистки – 4 шт.; миксер ручной – 2 шт.; миски – 4 л. – 8 шт., 2 л. – 8 шт.; отбивной молоток – 2 шт.; сито – 4 шт.; дуршлаг - 4 шт.; сковорода – 10 шт., набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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 обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка 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 методической комиссии мастеров 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. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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.-192с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.–60с.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

9. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.

10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

11. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. –288с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2013. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

4. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

6. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.