

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано

Директор ООО «Промтэк»

Хмелевская Н.В.

«31» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики

по профессиональному модулю

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

2020 г.

Разработала:

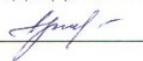
Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и практического
обучения


протокол № 1 от 31.08 2020 г.

Председатель ПЦК

 / Е.А. Артеменкова

Согласовано

Зам.директора по УПР

 / О.А. Сбродова

«31» 08 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики по профессиональному модулю 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

1.3. Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

учебная практика рассчитана 144час. (4 недели).

1.5. Условия организации практики

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «БСК»

2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Содержание практики	Объем часов
	Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента		8
	УП.2.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает, подготавливает к работе, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий. - Доводит блюда, кулинарные изделия, до вкуса, до определенной консистенции. - Соблюдает санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочие места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий. Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 	8
	Раздел № 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		28
	УП.2.2. Приготовление бульонов и отваров.	<ul style="list-style-type: none"> -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; -Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении бульонов и отваров, разнообразного ассортимента. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: костный, мясокостный, мясной, рыбный, куриный бульоны; -Готовит отвары: овощной, грибной, фруктовый. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса, до определенной консистенции. -Соблюдает санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара -Хранит свежеприготовленные бульоны с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления бульонов. Проверяет качество готовых бульонов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные 	8

		материалы и эстетично упаковывает бульоны.	
	УП.2.3. Приготовление заправочных супов.	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении заправочных супов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы, супы с крупами, макаронными и бобовыми изделиями; - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные заправочные супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления заправочных супов. <p>Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает.</p>	8
	УП.2.4. Приготовление молочных и сладких супов.	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении молочных и сладких супов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: молочные супы с крупами, макаронными изделиями с овощами; -Готовит: супы из свежих плодов и супы из смеси сухофруктов; - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные молочные и сладкие супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления молочных и сладких супов <p>Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает</p>	6

		на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает.	
	УП.2.5. Приготовление пюре – образных супов, холодных супов.	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении пюре - образных супов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: овощные суп – пюре, суп – пюре из круп и бобовых изделий, суп – пюре из мяса продуктов, суп – пюре из печени. -Готовит: окрошку овощную и мясную, борщ, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные пюре – образные и холодные супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления пюре – образных супов. <p>Проверяет качество готовых супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает.</p>	6
	Раздел №3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		16
	УП.2.6. Приготовление красного, белого и грибного, соусов.	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении красного и белого, грибного соусов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: соус красный основной, соус с луком, соус с луком и огурцом, соус красный – кисло – сладкий; -Готовит: соус белый основной, соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный; -Готовит: соус грибной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло – сладкий; - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований по 	8

		<p>безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления соусов. Проверяет качество готовых соусов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает 	
	<p>УП.2.7. Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов, яично – масляных и масляных смесей и желе.</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении соусов молочных, сметанных, яично – масляных и масляных смесей и желе, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: молочные жидкие и густые соусы, молочный соус с луком, соус молочный сладкий; -Готовит: сметанный соус натуральный, с луком, с луком и томатом, с хреном; -Готовит: соус яично – масляный, польский, сухарный, голландский; Масляные смеси – масло зеленое, сельдочное, с авокадо, сырное, розовое, соус майонез; Желе- рыбное, мясное; Сладкие соус- яблочный, абрикосовый и из сухофруктов. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления соусов. Проверяет качество готовых соусов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает 	8
	<p><i>Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</i></p>		20
	<p>УП 2.8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: блюда отварные, припущенные, жареные, запеченные из овощей; - Готовит: гарниры из жареных, тушеных, запеченных овощей; 	8

		<p>-Готовит: блюдо из грибов – грибы в сметанном соусе, в сметанном соусе запечённые, грибы с картофелем.</p> <p>- Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.</p> <p>- Определяет степень готовности блюда.</p> <p>- Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.</p> <p>- Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>-Подготавливает, убирает рабочего места повара</p> <p>- Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из овощей и грибов с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>- Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает.</p>	
	<p>УП.2.9. Приготовление блюд и гарниров из круп: гречки, риса, перловой крупы, кеноа, булгуры</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <p>- Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд и гарниров из круп, разнообразного ассортимента.</p> <p>- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.</p> <p>-Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>-Готовит: каши – рассыпчатые (гарниры), вязкие, жидкие;</p> <p>- Готовит: блюдо из каш – запеканки, крупеник, котлет и биточки;</p> <p>- Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.</p> <p>- Определяет степень готовности блюда.</p> <p>- Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.</p> <p>- Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>-Подготавливает, убирает рабочего места повара</p> <p>- Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из круп с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>- Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из круп.</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	6
	<p>УП.2.10.Приготов ление блюд и гарниров из бобовых и макаронных</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <p>- Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий,</p>	6

	изделий	<p>разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: гарниры из бобовых, <ul style="list-style-type: none"> – пюре из бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе - Готовит: блюдо - макароны отварные с сыром, с томатом, с овощами, макаронник. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. -Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. 	
Раздел № 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			24
	УП.2.11. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из яиц, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: вареные яйца; - Готовит: жареные блюда из яиц – яичница, омлет; -Готовит: запеченные блюда из яиц, омлет запеченный, драчена, яйца запеченный под молочным соусом. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из яиц с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из яиц. -Проверяет качество готовых блюд из яиц, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. 	8

	<p>УП.2.12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога и сыра</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из творога и сыра, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: холодные блюда из творога – творожную массу с изюмом или медом, с орехами, о сметаной; - Готовит: отварные блюда из творога вареники, вареники ленивые, пудинг из творога; -Готовит: жареные и запеченные блюда из творога; Готовит: готовит гастрономическую нарезку из сыра. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из творога и сыра с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из творога и сыра. -Проверяет качество готовых блюд из творога и сыра упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	8
	<p>УП.2.13. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении кулинарных изделий из муки, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: дрожжевое тесто безопасным и опасным способом и изделия – пирожки печеные и жареные, расстегаи, ватрушки, кулебяки, пироги. - Готовит тесто для блинов и оладий; -Готовит без дрожжевого теста изделия из него - пельмени и вареники, курники, ватрушки, сочни, слоеные пироги и пирожки, заварные профитроли - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.</p>	8

		<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из творога и сыра. -Проверяет качество готовых блюд из творога и сыра упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает 	
	Раздел № 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20
	УП.2. 14. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы	Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: рыбувареную в целом виде, порционными кусками и звеньями; -Готовит: рыбу, припущенную на пару, в томате, с соусом белым с рассолом. -Готовит: рыбу жареную основным способом, во фритюре, по – ленинградски, с зеленым маслом, в тесте, зразы донские; -Готовит: рыбу, запеченную по – русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами, солянку на сковороде. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда, консистенцию. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из отварной и припущенной рыбы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из припущенной и отварной рыбы. -Проверяет качество готовых блюд из припущенной и отварной рыбы упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает 	6

	<p>УП.2.15. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные в томатном соусе. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда, консистенцию. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из рыбной котлетной массы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из рыбной котлетной массы. Проверяет качество готовых блюд из рыбной котлетной массы, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	<p>6</p>
	<p>УП.2.16. Блюдо из нерыбного водного сырья</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь; - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: раки, креветки, кальмары отварные, креветки с рисом, котлеты из кальмаров. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда, консистенцию. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для</p>	<p>8</p>

		<p>порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Проверяет качество готовых блюд нерыбного водного сырья, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	
<p>Раздел №7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>			<p>28</p>
<p>УП.2.17. Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных мясных блюд.</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: мясо отварное, окорок, корейку отварную; сосиски, сардельки отварные; - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда, консистенцию. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара. - Хранит свежеприготовленные блюда из отварного мяса с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из отварного мяса. <p>Проверяет качество готовых блюд из отварного мяса, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	<p>8</p>	
<p>УП.2.18 Приготовление и подготовка к реализации жареных мясных блюд, тушеных и запечённых мясных блюд</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из жареного мяса, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: мяса жареное крупным куском, жареное мясо порционными кусками, жареное мясо мелкими кусками, жареное мяса панированными кусками. -Готовит: мясо тушёное, мясо шпигованное, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, азу, плов; -Готовит: запеканку картофельную с мясом, макаронник с 	<p>8</p>	

		<p>мясом, голубцы с мясом и рисом, солянку сборную на сковороде.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из жареного мяса с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из жареного мяса. <p>Проверяет качество готовых блюд из жареного мяса, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает</p>	
	<p>УП.2.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мясной рубленой, котлетной массы, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты при приготовлении блюд из мясной рубленой и котлетной массы, и из субпродуктов, разнообразного ассортимента. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов. -Использовать региональные, сезонные продукты. -Готовит: бифштекс рубленый, шницель натуральный, люля – кебаб; -Готовит: котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленый, тефтели, рулет с макаронами; -Готовит: почки по-русски, печень жаренная, сердце или легкое в соусе (гуляш) -Готовит: кур, цыплят жареных, утку жареную с яблоками, котлеты натуральные из филе, котлеты по – киевски, кролик жареный в сметане, птицу тушеную в соусе. - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления. - Определяет степень готовности блюда. - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции. - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Подготавливает, убирает рабочего места повара - Хранит свежеприготовленные блюда из мясной рубленой и котлетной массы, и из субпродуктов, с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - Подготавливает рабочие места на раздаче для 	6

		порционирования, сервировки и творческого оформления блюд из мясной рубленой и котлетной массы, и из субпродуктов. Проверяет качество готовых блюд мясной рубленой и котлетной массы, и из субпродуктов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает	
	УП.2.20. Промежуточная аттестация в форме зачета		6
	Всего часов		144

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике: зачет по учебной практике выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и отчете *(Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал)*.

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы подготавливает рабочие мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. -Подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяем продукты в соответствии с нормами закладки, -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: -Обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушеные грибы, доводит до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон; - Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров; -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 	<p>Формализованное наблюдение, зачет.</p>

	-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Выбирает, применяет, комбинированный метод приготовления супов: -Пассерует овощи, томат и муку, готовит льезоны; -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -Соблюдает температурный и временной режим варки супов, определяет степень готовности супов; -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции; -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании; -Хранит свежеприготовленные, с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	Формализованное наблюдение, зачет
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; -Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны, варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов; -Доводит соусы до вкуса, проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, соблюдать выход соусов при порционировании; 	Формализованное наблюдение, зачет.

	-Выдерживает температуру подачи, творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	<p>-Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинированный способ приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств.</p> <p>-Готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш;</p> <p>-Готовит блюда из овощей и грибов;</p> <p>-Готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>-Готовит пюре из бобовых;</p> <p>-Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи.</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>	Формализованное наблюдение, зачет.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<p>-Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	Формализованное наблюдение, зачет.

	<p>кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; -Приготавливает горячих блюд из творога: жарит, варит на пару, запекает изделия из творога; -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки); - Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит основным способом и в большом количестве жира; -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовит на пару; - припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; 	<p>Формализованное наблюдение, зачет.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фарширует, тушит, запекает с гарниром и без; - варит креветки, раки, гребешки, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий 	
<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи; - Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - Организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; - Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа 	<p>Формализованное наблюдение, зачет.</p>

	<p>питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; -Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; -Жарит пластованные тушки птицы под прессом; - Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -Владеть профессиональной терминологией; Консультирует потребителей, оказывает им 	
--	--	--

	помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	
--	---	--

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

3.2. Основные показатели оценки результатов освоения общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия. Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Экспертная оценка на экзамене по модулю Накопительная оценка по модулю Накопительная оценка по модулю
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определяет задачи поиска информации. Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивает траектории профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Накопительная оценка по модулю
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Накопительная оценка по модулю
ОК 06. Проявлять	Описывает значимость своей	Интерпретация

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечение	Накопительная оценка по модулю
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые). Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за

профессиональной сфере.	Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
-------------------------	---	---

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативные правовые акты

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3, ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

Дополнительные источники

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер. / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Электронные образовательные ресурсы

Интернет-ресурсы

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ пп	Профессиональн ые компетенции	Общие компетенции	Виды работ
	ПК 2.1. Подготавливать	ОК 01. Выбирать способы решения задач	-Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет

	<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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</p>	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы подготавливает рабочие места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. -Подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
--	---	---	---

		деятельность в профессиональной сфере.	
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяем продукты в соответствии с нормами закладки,</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>-Обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушеные грибы, доводит до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон;</p> <p>- Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>-Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинированный метод приготовления супов:</p> <p>-Пассерует овощи, томат и муку, готовит льезоны;</p> <p>-Закладывает продукты,</p>

		<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>-Соблюдает температурный и временной режим варки супов, определяет степень готовности супов;</p> <p>-Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>-Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов</p> <p>-Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны, варит и организывает хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>-Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>-Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов;</p>

		<p>деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Доводит соусы до вкуса, проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>-Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи, творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>-Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинированный способ приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств.</p> <p>-Готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш;</p> <p>-Готовит блюда из овощей и грибов;</p> <p>-Готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>-Готовит пюре из бобовых;</p> <p>-Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи.</p> <p>-Выдерживает температуру подачи</p>

		<p>физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>	<p>-Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;</p> <p>-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>-Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p> <p>-Приготавливает горячих блюд из творога: жарит, варит на пару, запекает изделия из творога;</p> <p>-Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивает тесто</p>	

		<p>здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>-Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки);</p> <p>- Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит основным способом и в большом количестве жира;</p> <p>-Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>-Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>- Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>- готовит на пару;</p> <p>- припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- фарширует, тушит, запекает с гарниром и без;</p>

		<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - варит креветки, раки, гребешки, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи; -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; -Организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд,

	ассортимента	<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <p>-Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>-Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>-Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>-Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>-Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>-Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>-Жарит пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>- Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>-Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>-Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь,</p>
--	--------------	--	---

			<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>
--	--	--	---

5.2. Требования к оформлению отчета

Общие требования к оформлению отчета по производственной практике (по профессии)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже. В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.
2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики

- (и с оценками по видам работ практики).
3. Характеристика по освоению общих и профессиональных компетенций.
 4. Список используемой литературы.
 5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему, согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняется с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм. Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину,

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

Отчет

по учебной практике

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Выполнил: _____

Студент *I* курса, группы №

Руководители практики

От колледжа _____

Начало практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Окончание практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Оценка: _____

Подпись руководителя практики

от колледжа: _____

2020

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано ¹

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на учебную практику ПМ.02.
(указать этап практики)

Обучающемуся гр. №

(№ группы, фамилия, имя, отчество обучающегося)
Специальности (профессии) 43.01.09. «Повар, кондитер»
(Код и наименование специальности)

Наименование практики: ПМ.02: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

(наименование профессионального модуля)

Срок практики: 10.09.2020 - 13.10.2020

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить структуру предприятия
2. Собрать данные об организации прохождения практики
3. Выполнить

4. Описать

5. Сформировать отчет по индивидуальному заданию.

Руководитель практики
от образовательной организации

(подпись, Ф.И.О.)

¹ Задание на практику согласовывает организация

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

ДНЕВНИК
учебной практики
по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия

Имя

Отчество

Группа _____

Обучение очное

20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1) Ежедневный учет выполнения работ

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1.		Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов.	8		
2.		Приготовление бульонов и отваров.	8		
3.		Приготовление заправочных супов.	8		
4.		Приготовление молочных и сладких супов.	6		
5.		Приготовление пюре – образных супов, холодных супов.	6		
6.		Приготовление красного и белого, грибного, соусов.	8		
7.		Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов, яично – масленных и масляных смесей и желе.	8		
8.		УП 2.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	8		
9.		Приготовление блюд и гарниров из круп: гречки, риса, перловой крупы, кеноа, булгура	6		
10.		Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6		
11.		Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц	8		
12.		Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога и сыра	8		
13.		Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	8		
14.		Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы..	6		
15.		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6		
16.		Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	8		
17.		Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных мясных блюд.	8		
18.		Приготовление и подготовка к реализации жареных мясных блюд, тушеных и запечённых мясных блюд	8		
19.		Приготовление и подготовка к реализации блюд из мясной рубленой, котлетной массы , субпродуктов, домашней птицы , дичи , кролика.	6		
20.		Промежуточная аттестация в форме зачета	6		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой _____
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации _____

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «____» _____ 2020г

Аттестационный лист по практике

Обучающийся _____, (ФИО)

_____ курса, группы _____, повар, кондитер.

Прошел учебную практику в объеме 144 часов.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации
учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции *
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	

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики от образовательной организации _____ /

Дата «___» _____ 20__ г.

* Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов)
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов)
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов)

**Характеристика руководителя практики
на обучающегося по профессии «Повар, кондитер»
по освоению общих компетенций**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю
**ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Обучающийся

1. _____ сущность и социальную значимость своей будущей (понимает, не понимает) профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

2. _____ организовывать собственную деятельность, выбирать (способен, не способен) типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3. _____ принимать решения в стандартных и (может, не может) нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. _____ осуществлять поиск и использование информации, (умеет, не умеет) необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5. _____ информационно-коммуникационные технологии в (использует, не использует) профессиональной деятельности.

6. _____ навыки работы в коллективе и команде, (демонстрирует, не демонстрирует) эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Руководитель практики от образовательной организации

подпись расшифровка подписи

«___» _____ 20__ г.

1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

Характеристика

**на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики

(наименование практики)

по профессиональному модулю:

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

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_____.

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от образовательной организации

подпись

М.П.

расшифровка подписи