


Приложение 8.1  
к ОПОП СПО (ППКРС) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
 О.В.Добровольская  
« 30 » мая 20 22 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,**  
**ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании предметной  
(цикловой) комиссии профессий сферы  
сервиса и туризма  
протокол № 10 от «27» мая 2022 г.  
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00 Сервис и туризм; положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчики:

-Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория;

-Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Согласовано:

---

(наименование предприятия)

---

(должность, Ф.И.О., подпись)

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

---

(наименование предприятия)

---

(должность, Ф.И.О., подпись)

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является основной частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, УПП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «Повар» и основного вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

## **1.2. Место проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана.

## **1.3. Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающиеся должны

#### **приобрести практический опыт работы в:**

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

#### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## 2.2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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

## Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 2.1, 2.2, 2.3. ОК 1-7, 9,10	Раздел ПМ 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	30
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел ПМ 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов	18
ПК 2.1., 2.2, 2.4, 2.5. ОК 1-7, 9,10	Раздел ПМ3. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из овощей, грибов	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5. ОК 1-7, 9,10	Раздел ПМ 4. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6.	Раздел ПМ 5. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6. ОК 1-7, 9,10	Раздел ПМ 6. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из муки	24
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10	Раздел ПМ 7. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10	Раздел ПМ 8. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	30
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10	Раздел ПМ 9. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика	24
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся Название темы учебного занятия	Виды работ
1	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов</b>	ПК 2.1. 2.2, 2.3. ОК 1-7, 9,10	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	30	1	Приготовление и подача щей, борщей	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: щей зеленых, борща с капустой и картофелем, борща украинского, борща зеленого
					2	Приготовление и подача рассольников, солянок	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: рассольника домашнего, рассольника петербургского, солянки из птицы, солянки домашней.
					3	Приготовление и подача картофельных супов, супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми, в том числе и региональных	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: суп - лапша грибная, суп-харчо, суп картофельный с мясными фрикадельками, суп – лагман, суп-шурпа
					4	Приготовление и подача консоме из птицы	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества консоме из птицы с гарниром
					5	Приготовление и подача супов-пюре и сладких супов	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: супа-пюре из птицы, супа-пюре из шампиньонов, сладкого супа из цитрусовых

2	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1., 2.2, 2.4	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	18	6	Приготовление и подача современных нетрадиционных соусов	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: классического соуса «Альфреда», орехово-сливочного соуса, Классического соуса «Болоньезе».
					7	Приготовление и подача соусов на рыбном бульоне, яично-масляных соусов	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: соуса белого основного, соуса парового, соуса польского, соуса голландского
					8	Приготовление и подача молочных соусов (бешамель), сметанных, сладких соусов и их производных	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: соуса молочного (бешамель), соуса молочного (сладкого), соуса сметанного, соуса клюквенного
3	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1., 2.2, 2.4, 2.5.	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	18	9	Приготовление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: картофеля отварного с луком и грибами, пюре из моркови, картофельного пюре, капусты тушеной
					10	Приготовление и подача блюд и гарниров из жареных овощей	Приготовление, подача и органолептическая оценка

	<b>овощей, грибов</b>						качества: картофеля жареного; картофеля, жаренного во фритюре; крокет картофельных; зраз картофельных
					11	Приготовление и подача запеченных блюд из овощей	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: картофельных котлет, запеченных под соусом грибным; котлет морковных под молочным соусом; картофеля, запеченного с окороком и грибами
4	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5.	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	18	12	Приготовление и подача блюд и гарниров из круп и бобовых	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: каши рассыпчатой с луком, шпиком, или яйцом; каши вязкой с тыквой или морковью; бобовых в соусе
					13	Приготовление и подача блюд из каш	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: котлет рисовых, запеканки со свежими плодами
					14	Приготовление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: макаронных изделий отварных с сыром; лазаньи; каннелони фаршированных

5	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6.	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	18	15	Приготовление и подача блюд из яиц	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: яичницы -глазуньи; яичницы с помидорами; яичницы- глазунья с луком; яичницы - глазуньи с хлебом и зелёным луком; омлета, смешанного с мясными продуктами; омлета, фаршированного грибами; омлета, фаршированного вареньем; драчены.
					16	Приготовление и подача блюд из творога	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: сырников из творога с соусом, пудинга из творога.
					17	Приготовление и подача блюд из творога	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: вареников с творожным фаршем, запеканки из творога
6	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из муки	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4,2.6.	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	24	18	Приготовление и подача блюд из муки: вареники с овощными фаршами	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: вареники с овощными фаршами
					19	Приготовление и подача блюд из пресного теста: пельмени, манты, хинкали, чебуреки	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: пельменей, мантов, хинкалей, чебурек с мясом, чебурек с сыром.
					20	Приготовление и подача блюд из пресного и дрожжевого теста: блинчики с фаршами и	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: блинчиков с яблочным

						начинками, блины, оладьи.	фаршем, блинов, оладий.
					21	Приготовление, творческое оформление и реализация изделий из дрожжевого безопасного теста	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: колбасных изделий, запеченных в тесте, пирожков печеных.
7	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	36	22	Приготовление творческое оформление блюд из отварной и припущенной рыбы	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества: рыбы ( филе) отварной; рыбы (филе) припущенной; филе из рыбы фаршированного
					23	Приготовление, творческое оформление и реализация блюд из жареной рыбы	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества рыбы, жаренной основным способом; зраз донских.
					24	Приготовление, творческое оформление и реализация блюд из жареной рыбы	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества рыбы жареной с зелёным маслом; рыбы в тесте жареной
					25	Приготовление и подача блюд из запечённой рыбы	Приготовление, подача и органолептическая оценка качества: рыбы, запеченной под молочным соусом; рыбы, запечённой в сметанном соусе; рыбы запеченной с картофелем «по – русски».

					26	Приготовление, творческое оформление блюд из рыбной котлетной массы.	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества котлет рыбных, биточек рыбных, тефтелей рыбных
					27	Приготовление, творческое оформление фаршированных блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества тельного из рыбы; зраз рыбных рубленых
8	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	30	28	Приготовление, творческое оформление блюд из отварного и тушеного мяса	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества котлет натуральных паровых; зраз отбивных, жаркого, азу.
					29	Приготовление, творческое оформление блюд из жареного мяса и мясных продуктов	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества бефстроганов; поджарки; шницеля; печени по-строгановски.
					30	Приготовление, творческое оформление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества голубцов с мясом и рисом; кабачков, баклажан, перца или помидор, фаршированных мясом и рисом; запеканки картофельной или рулет картофельного с мясом или мясными

						продуктами.	
					31	Приготовление, творческое оформление блюд из рубленой массы мяса	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества шницеля натурального рубленого; бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого
					32	Приготовление, творческое оформление блюд из котлетной массы мяса	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества; котлет, биточек, шницеля; зраз рубленых, тефтелей
9	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР8 ЛР11 ЛР12	24	33	Приготовление, творческое оформление блюд из домашней птицы: котлета по-киевски.	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества котлеты по-киевски.
					34	Приготовление, творческое оформление блюд из домашней птицы: шницель по-столичному	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества шницеля по-столичному
					35	Приготовление, творческое оформление блюд из рубленой массы домашней птицы дичи и кролика.	Приготовление, творческое оформление и органолептическая оценка качества биточек рубленых из птицы, дичи и кролика, фаршированных шампиньонами.
					36	Дифференцированный зачет	Выполнение практических работ (согласно задания).

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной кухни ресторана.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты с индукционным нагревом;
- - конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;



- мусат для заточки ножей;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- производственный стол с моечной ванной

- весы настольные электрические;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- термометр со щупом;

- мерный стакан;

- венчик;

- ложки;

- миски из нержавеющей стали;

- сито;

- шенуа;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- половник;

- пинцет;

- щипцы универсальные;

- ножи поварской тройки;

- корзины для отходов;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- гриль сковорода;

- сковорода для вок;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа: доска учебная;

-рабочее место преподавателя, столы, стулья для студентов на 13 обучающихся;

3.Средства обучения: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, плакаты, муляжи, натуральные образцы, схемы, раздаточный материал.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512 с.

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

Дополнительные источники:

**Интернет- ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Периодическая печать:

1. Журнал « Ресторанные ведомости»
2. Журнал « Гастрономъ»

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, в ходе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов обучения</b>
<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>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>

	<p>весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p>ОК 04.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом</li> </ul>

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
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	- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени,

<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-соответствие температуры подачи виду</li> </ul>
--	--

	<p>блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</li> </ul>



	<p>главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;</li> <li>– оформление технологических карт при помощи ИКТ</li> </ul>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или</li> </ul>

	интересующие профессиональные темы
--	------------------------------------