

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профиль подготовки: естественно – научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена/квалифицированных рабочих, служащих (выбрать нужное) разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Зарегистрированный в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 043.00.00 Сфера обслуживания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1., 1.2., 1.3, 1.4. ОК 01-11	<i>ВД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> 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. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--	--

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Иметь практический опыт в: Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Дескрипторы сформированности компетенций по учебной практике

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

Название раздела	
Действия (дескрипторы)	Умения
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: ПО1 - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
	Умения: У1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; У2 - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У3 - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; У4 - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; У5 - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; У6 - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; У7 - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У8 - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; У9 - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок У10 - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

	У11 - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У12 - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У25 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления У13 - своевременно оформлять заявку на склад.
Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО3 - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров. Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У17 - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров У18 - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; У21 - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; У19 - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; У20 - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.
Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО5 - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

	У16 - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У17 - использовать региональные продукты для приготовления супов; У18 - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассировать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; У21 - определять степень готовности супов; У24 - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; У19 - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; У20 - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; У27 - рассчитывать стоимость, У28 - вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; У29 - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации. Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У17 - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; У18 - готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их

	варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами У20 - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; У18 - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; У24 - проверять качество готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос перед отпуском их на раздачу; У19 - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования.
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО5 - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У17 - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента У18 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать;

	- готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - У21 - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - У18 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - У21 - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - У24 - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - У19 - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - У20 - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - У23 - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - У24 - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - У27 - рассчитывать стоимость, - У30 - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	---

Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ПО5 - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У17 - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента У18 - выбирать, применять комбинировать 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) У21 - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; У18 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и прессовать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; У21 - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; У24 - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; У18 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
---	---

	- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; У21 - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; У24 - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; У19 - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; У20 - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; У23 - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; У27 - рассчитывать стоимость, У30 - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; У29 - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПО5 - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; У17 - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента У18 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

	нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; У21 - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; У24 - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; У19 - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; У20 - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; У21 – определять степень готовности блюд; У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; У23 - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования У27 - рассчитывать стоимость, У28 - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; У29 - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации	Практический опыт в: ПО4 - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ПО5 - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	прилавка/раздачи Умения: У14 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; У15 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; У16 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; У17 - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента У18 - выбирать, применять комбинировать 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: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле, на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без гарнира; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без соуса; - бланшировать, отваривать мясные продукты; У21 - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; У24 - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; У19 - порционировать, сервировать и оформлять 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; У20 - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; У22 - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; У23 - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; У26 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования У27 - рассчитывать стоимость, У28 - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; У29 - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и	ЛР 7

чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов на учебную практику 360 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объём времени, отведенный на практику (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр					
			1	2	3	4	5	6
ПК 2.1-2.8. ОК 01-11 ПО1-5 У1-30	УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10/360	-	-	276	84	-	-

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, знаний, умений
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		360	
Тема 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья	Организация рабочего места. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	18	ПК 2.1-2.8. ПО1-5 У1-14
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	24	ПК 2.1-2.8. ПО1-5 У1-14
Тема 2. Использование пряностей и приправ.	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	12	ПК 2.1-2.8. ПО1-5, У1-14
Тема 3.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных	36	ПК 2.1-2.8.

Организация рабочего места при приготовлении супов	изделий, закусок учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		ПО1-5 У1-14
Тема 4 Приготовление , оформление горячих блюд.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	108	ПК 2.1-2.8. ПО1-5 У1-30
Тема 5. Приготовление фуршетных горячих блюд.	Подготовка сырья и полуфабрикатов. Приготовление фуршетных горячих блюд. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых фуршетных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	36	ПК 2.1, 2.2, 2.4.
Тема 6. Приготовление блюд диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами	Приготовление блюд диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Приготовление блюд диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами горячих блюд. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	36	ПК 2.1, 2.2, 2.4.
Тема 7. Хранение горячих блюд и подготовка их	Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	24	ПК 2.1, 2.6.

к транспортиров анию	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
Тема 8. Работа со сборником рецептур	Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Создание и испытание новых рецептов горячих блюд.	36	ПК 2.1, 2.6.
Тема 9. Консультирование потребителей	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	18	ПК 2.1, 2.6.
	Проверочные работы	12	ПК 2.1.-2.8.
	Итого	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория: **Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень печатных учебных изданий и Интернет-ресурсов:

Печатные издания:

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи учебник- М.: Академия, 2013

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Электронные

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет - источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. <http://www.pitportal.ru>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Освоение программы учебной практики УП.02, базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение рабочего места, ОП.06 Охрана труда, ПМ.01

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля ПМ02 *рассредоточено* при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в оборудованных лабораториях и мастерских с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий соответствующих требованиям стандарта. Успешное освоение учебной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Перед началом учебной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по учебной практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет и дневник по учебной практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК и ОК	Оцениваемые умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 2.1-2.8. ОК 01-11	Умения: - 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.	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,
	Действия:		
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента		
	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента		
	Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		

Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		

6. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

6.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

6.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной практики УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результатом освоения учебной практики является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП в целом.

6.2. Оценочные материалы для текущего контроля по учебной практике

Задание

(для выполнения работ по каждому предоставленному блюду и подготовке полуфабрикатов для него).

Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина, Санкт-Петербург, 2013г.

- рассчитать технологическую карту
- изучить технологию приготовления п/ф
- составить схему приготовления п/ф
- организовать рабочее место
- получить продукты со склада
- проверить качество и количество продуктов
- приготовить п/ф для блюд, заданных темой урока
- оформить и подать
- упаковка и хранение (если требуется)
- уборка рабочего места

1. Бульон костный № 131
2. Борщ с капустой и картофелем № 133
3. Борщ «Сибирский» № 137
4. Борщ зеленый № 139
5. Борщ украинский с пампушками № 141, 142
6. Щи из свежей капусты № 144
7. Щи зеленые № 146
8. Щи суточные № 149
9. Рассольник ленинградский № 154
10. Рассольник по-россошански № 155
11. Суп картофельный № 156
12. Суп картофельный с крупой № 160
13. Суп картофельный с бобовыми № 162
14. Суп картофельный с макаронными изделиями № 163
15. Суп картофельный с мясными фрикадельками, с рыбными фрикадельками № 164, 165
16. Суп-лапша домашняя № 170

- 17.Солянка сборная мясная № 174
- 18.Солянка грибная № 176
- 19.Солянка рыбная № 179
- 20.Суп молочный с макаронными изделиями № 181
- 21.Суп молочный с крупой № 182
- 22.Суп молочный с тыквой и крупой № 183
- 23.Суп-пюре из тыквы № 187
- 24.Суп-пюре из зеленого горошка № 188
- 25.Суп-пюре из птицы № 189
- 26.Бульон мясной прозрачный № 191
- 27.Уха рыбная № 199
- 28.Окрошка № 205,206,207
- 29.Свкольник холодный № 214
- 30.Соус красный основной № 558
- 31.Соус луковый № 559
- 32.Соус красный с кореньями № 562
- 33.Соус красный кисло-сладкий № 564
- 34.Соус белый основной № 568
- 35.Соус белый с яйцом № 570
- 36.Соус томатный № 572
- 37.Соус молочный сладкий № 583
- 38.Соус, сметанный № 586
- 39.Соус грибной № 590
- 40.Соус сухарный № 594
- 41.Масло зеленое или селедочное № 595
- 42.Соус майонез № 596
- 43.Соус «Тартар» № 598
- 44.Маринад овощной с томатом № 601
- 45.Заправка для салатов № 603
- 46.Соус шоколадный № 615
- 47.Соус абрикосовый № 618
- 48.Соус клюквенный № 621
- 49.Соус яблочный № 622
- 50.Картофельное пюре № 525
- 51.Рулет картофельный № 262
- 52.Зразы картофельные №240
- 53.Котлеты морковные № 241
- 54.Драники № 248
- 55.Лук фри № 546
- 56.Капуста тушеная № 230
- 57.Картофель фри № 237
- 58.Икра баклажанная № 107
- 59.Картофель жареный ломтиками из отварного № 235
- 60.Помидоры, фаршированные № 113
- 61.Крокеты картофельные № 250

- 62.Перец, фаршированный брынзой № 277
- 63.Каша рассыпчатая № 282
- 64.Каша вязкая № 284
- 65.Каша жидкая № 289
- 66.Запеканка рисовая с творогом № 292
- 67.Биточки или котлеты манные, рисовые № 296
- 68.Макаронные изделия отварные № 299
- 69.Макароны, запеченные с яйцом № 303
- 70.Макароны, запеченные с сыром № 304
- 71.Яйца вареные № 306
- 72.Омлет № 307,311,312,316,317
- 73.Сырники из творога № 324
- 74.Запканка из творога № 326
- 75.Крем творожный № 328
- 76.Творог с сыром № 320
- 77.Сыр порциями № 33
- 78.Пельмни мясные № 763
- 79.Вареники с картофельным фаршем № 766,845
- 80.Вареники с капустным фаршем № 766,846
- 81.Блины № 768,845,855,856,837
- 82.Вареники с творогом № 767
- 83.Оладьи № 772,773,774,775
- 84.Манты с мясом № 780
- 85.Пельмени рыбные № 786
- 86.Чебуреки № 800
- 87.Котлеты рыбные с омлетом и сыром № 368
- 88.Рыба, запеченная в соусе с грибами № 363
- 89.Рыба, запеченная с помидорами № 356
- 90.Поджарка из рыбы № 350
- 91.Рыба, припущенная в молоке № 339
- 92.Сельдь, рубленая № 118
- 93.Рыба отварная № 119
- 94.Рыба, жаренная под маринадом №121
- 95.Галантин из рыбы № 123
- 96.Форшмак картофельный с сельдью № 124
- 97.Рыба в тесте жареная № 349
- 98.Котлеты или биточки рыбные №364
- 99.Шницль рыбный натуральный № 365
- 100.Рулет из рыбы № 369
- 101.Креветки отварные натуральные № 376
- 102.Салат из кальмаров с яблоками № 383
- 103.Салат из креветок с рисом № 386
- 104.Салат рыбный с морской капустой № 384
- 105.Мясо жареное крупным куском шпигованное № 439
- 106.Бефстроганов № 410

- 107.Поджарка мясная № 411
- 108.Эскалоп № 416
- 109.Шницель натуральный № 418
- 110.Котлеты крестьянские с грибами № 432
- 111.Жаркое по-домашнему №442
- 112.Гуляш № 443
- 113.Печень жареная с луком № 421
- 114.Печень, тушенная в соусе № 444
- 115.Сердце, легкие в соусе № 445
- 116.Рагу из свинины № 447
- 117.Азу № 448
- 118.Шартанчики по-чувашки № 456
- 119.Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом № 457
- 120.отлеты, биточки, шницель № 466
- 121.Котлета по-киевски № 496
- 122.Цыпленок-табака №498
- 123.Котлеты натуральные из птицы № 491
- 124.Птица тушенная в сметане № 510
- 125.Рагу из птицы № 492
- 126.Котлета, рубленая из птицы № 500
- 127.Курица, фаршированная № 504
- 128.Курица тушенная с орехами и чесноком № 506
- 129.Птица жареная № 494
- 130.Птица тушенная в соусе № 493
- 131.Птица или кролик по-столичному № 497
- 132.Лакомка из кур № 509
- 133.Птица жареная во фритюре № 511
- 134.Волованы с курицей и грибами № 512
- 135.Котлеты рубленые из птицы или кролика № 499
- 136.Плов из птицы или кролика № 502,503
- 137.Утка, фаршированная картофелем и черносливом № 505

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О.

Группа:

Профессия: Повар, кондитер

Профессиональный модуль

№ п.п	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во баллов
Экономический расчёт			
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места			
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	

5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья			
7.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)	4	
8.	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса			
10.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда			
15.	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	Соответствие выхода блюда	5	
18.	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда			
20.	Внешний вид блюда	4	
21.	Консистенция	4	
22.	Цвет	4	
23.	Вкус	4	
24.	Запах	4	
Итого выполнения работ		100	

Критерии оценки выполнения ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 - 90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии _____/Суходол Г.Г. «___» _____ 202__ г.

Члены комиссии

_____/Суходол М.С.

_____/Пукита С.В.

_____/Латынникова С.В.