



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

«24» 2020 г.

Р.Г.Ахунова  
«\_\_\_» 20\_\_ г.

Р.Г.Ахунова  
«\_\_\_» 20\_\_ г.



СОГЛАСОВАНО

*Караматова Светлана Юльевна*  
«\_\_\_» 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

*Директор ООО «Сервис»*  
«\_\_\_» 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

*Директор ООО «Визит-Экс»*  
«\_\_\_» 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



РАСМОТРЕНО  
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм  
Председатель ПЦК *Караматова Караматова*

20 19-20 20 учебный год. ПРОТОКОЛ № 3 от 27.12 20 19 *Караматова Караматова* /  
20 \_\_\_-20 \_\_\_ учебный год. ПРОТОКОЛ № \_\_\_ от \_\_\_ 20 \_\_\_ /  
20 \_\_\_-20 \_\_\_ учебный год. ПРОТОКОЛ № \_\_\_ от \_\_\_ 20 \_\_\_ /  
20 \_\_\_-20 \_\_\_ учебный год. ПРОТОКОЛ № \_\_\_ от \_\_\_ 20 \_\_\_ /

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

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

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .

### **1.2 Цели и задачи учебной практики**

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является освоение вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотренных ФГОС СПО. С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт в:**

– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроле хранения и расхода продуктов

**уметь:**

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**Знать:** –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

### **1.3 Количество часов на учебную практику (по профилю специальности):**

Всего 2 недели, 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых	Наименование профессионального	Объем времени, отводимый на	Сроки проведения
------------------	--------------------------------	-----------------------------	------------------



				подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	
				<b>Тема2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6
				<b>Тема2.7.</b> Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	6
				<b>Тема2.8.</b> Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
				<b>Тема2.9.</b> Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6
				<b>Тема2.10.</b> Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
				<b>Тема2.11.</b> Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
				<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>72</b>
					<b>72</b>

### 3.2 Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Обеспечение наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. Оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; 4. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест,</p>	<p>Разработка и адаптация ассортимента горячей кулинарной продукции. Расчет рационального использования сырья; Определение качества и безопасности готовой кулинарной продукции. Процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных различными способами; Творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать упаковку, хранение готовой</p>	<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Тема 1.1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации</p>	<p>36/1</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>5. Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>6. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>7. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>8. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества</p>	<p>горячей кулинарной продукции;</p> <p>Организация рабочих мест;</p> <p>Подготовка технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>Порционирование и упаковка готовой продукции, с учетом требований к безопасности.</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 2.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. . Приготовление и подготовка к реализации</p>	
--	---	---	---	--

	<p>и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>11. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд,</p>		<p>супов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</p>	
--	--	--	---	--

	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>14. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в</p>		<p>сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	
--	---	--	--	--

	<p>соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>16. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>17. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>18. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная</p>			
--	--	--	--	--

	<p>упаковка готовые блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>21. Разработка ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>22. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>23. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>24. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>25. Выбор, рациональное</p>			
--	--	--	--	--

	<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>26. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>27. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
--	--	--	--	--

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ.02		72	

<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>			
<p>Виды работ</p>	<p>–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</p>		
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и</p>	<p><b>6</b></p> <p>6</p>	<p></p> <p>3</p>

		современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов.	6	3
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовления,	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	1. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в воке,	<b>6</b>	

		<p>жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовление блюд и гарниров из пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовления теста и макаронных изделий из него. Приготовления блюд сложного</p>	6	3

		ассортимента изразличных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырнй массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	2.	Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшениной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		

<p><b>Тема 2.7.</b> Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Тема 2.8.</b> Приготовления</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>6</b></p>	

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>1. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>		
<p><b>Тема 2.9.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару</p>	<p><b>6</b></p> <p>6</p>	<p></p> <p>3</p>

		и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1. Приготовление (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни	1.	Приготовления горячих блюд итальянской кухни: паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.	6	3
	2.	Приготовления горячих блюд японской кухни: лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд русской кухни: блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд французской кухни: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд британской кухни: соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд кавказской кухни: супов, соусов, национальных блюд: чанахи, чахохбили,		

	хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих блюд кавказской кухни сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>6</b>	

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02

Гречневая рассыпчатая каша с луком.  
Каша манная молочная с маслом.  
Каша пшенная молочная с тыквой.  
Каша рисовая молочная с маслом.  
Каша гречневая молочная с маслом.  
Крупеник со сметаной.  
Пудинг рисовый.  
Котлеты манные.  
Рис отварной с маслом.  
Рис, припущенный с томатом.  
Запеканка пшенная.  
Запеканка рисовая.  
Биточки рисовые.  
Макаронные изделия отварные с томатом.  
Макаронные изделия отварные запеченные с сыром.  
Лапшевник с творогом.

Макаронник.  
Бобовые, в томатном соусе.  
Чечевица отварная с луком.  
Яйцо отварное вкрутую.  
Яйцо отварное всмятку.  
Яичная кашка.  
Яичница глазунья натуральная.  
Яичница глазунья с мясными продуктами.  
Омлет натуральный.  
Омлет смешанный.  
Сырники из творога со сметаной.  
Сырники из творога с морковью.  
Вареники ленивые.  
Запеканка из творога.  
Пудинг из творога.  
Вареники с творогом.  
Лапша домашняя отварная с маслом.  
Блинчики с яблоками.  
Блинчики с творогом.  
Вареники с вишней  
лины со сметаной.  
Оладьи с джемом.  
суп-пюре из круп.  
борщ  
борщ с капустой и картофелем  
суп молочный с макаронными изделиями  
суп- Харчо  
суп вермишелевый на курином бульоне  
суп вермишелевый на грибном отваре  
рассольник Домашний  
борщ холодный  
щи зелёные

суп гороховый с гренками  
щи из свежей капусты с картофелем  
свекольник  
суп овощной  
суп сладкий из с/фруктов  
суп картофельный с фасолью  
щи из квашеной капусты  
окрошка мясная  
соус сметанный  
соус польский (натуральный)  
соус грибной с томатом  
соус тар – тар  
соус грибной  
соус красный с луком  
соус сметанный  
соус томатный  
соус сметанный с томатом  
соус молочный  
соус красный основной  
соус сметанный с луком  
соус паровой  
соус сухарный  
соус кисло-сладкий  
соус белый основной  
соус луковый  
рыба паровая с гарниром.  
рыба отварная, соус польский с гарниром.  
рыба в рассоле с гарниром.  
рыба жаренная по – Ленинградски;  
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.  
рыба жаренная на гриле с гарниром.  
шашлык из рыбы с гарниром.

рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.  
рыба в тесте кляр с гарниром.  
рыба запеченная по – Русски;  
рыба запеченная по –Московски,;  
солянка рыбная на сковороде.  
котлеты рыбные с гарниром.  
биточки рыбные с гарниром.  
зразы рыбные с гарниром.  
фрикадельки рыбные.  
тефтели рыбные с гарниром.  
креветки отварные;  
креветки жареные с соусом;  
креветки жаренные на гриле.  
мясо отварное с гарниром  
язык отварной с соусом  
сосиски отварные с гарниром  
бифштекс с яйцом  
антрекот с гарниром  
эскалоп с гарниром  
котлета отбивная свиная с гарниром  
ромштекс с гарниром  
бефстроганов с гарниром  
поджарка с гарниром  
шашлык с гарниром  
мясо тушеное с гарниром  
мясо духовое с гарниром  
говядина в кисло – сладком соусе  
гуляш с гарниром  
азу с гарниром  
плов  
люля-кебаб с гарниром  
котлеты с гарниром

биточки с гарниром  
оладьи из печени.  
курица отваренная с гарниром  
курица жаренная с гарниром  
котлеты рубленые из птицы с гарниром

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня лаборатории,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочее место преподавателя

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды) Ноутбук

Пароконвектомат

Весы настольные электронные до 3000г

Печь конвекционная

Печь микроволновая

Шкаф расстоечный

Плита электрическая ПЭМ-4-010

Фритюрница

Плита индукционная

Шкаф холодильный

Миксер планетарный

Блендер

Мясорубка

Процессор кухонный

Миксер для коктейлей

Соковыжималка

Кофемолка

Набор инструментов для карвинга

Прибор проверки

качества яиц «Овоскоп» ОН-10

Стол производственный

Стеллаж передвижной

Ванна моечная

Водонагреватель

Посуда кухонная

Посуда столовая

Шкаф для хранения посуды

Шкаф для хранения спецодежды

Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)

## 4.2 Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. 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.
14. 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:
15. 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
16. 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»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
33. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### **Дополнительные источники**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. – М.: Русайнс, 2017.
2. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. сред. проф. обр. / Н.Д. Габа. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд. перераб. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М. – М., 2018. – 480 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений нач. проф. обр. / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

### **Требования к руководителям практики**

Директор техникума:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает план-график проведения практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.

*Заместитель директора по учебно-производственной работе:*

- организует и руководит работой по созданию программ учебной практики студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- составляет график проведения и расписание практики, графики консультаций и доводит их до сведения преподавателей, студентов;
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения учебной практики, проводимой на базе образовательного учреждения;
- контролирует ведение документации по практике.

*Преподаватель – руководитель учебной практики:*

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.

### **Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

*Студенты в период прохождения практики обязаны:*

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

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

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной практике, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем – руководителем учебной практики в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением.

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</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 сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <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</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<p>рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по приготовлению и творческому оформлению и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	прохождения учебной практики
ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики

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

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы
------------	----------------------------	----------------

<b>(освоенные общие компетенции)</b>	<b>результата</b>	<b>контроля и оценки</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Работать в коллективе и команде, эффективно	эффективность участия в деловом общении для решения деловых	Текущий контроль в форме защиты

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
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	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
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	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	