

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

**ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Мисник Л. М., Савостина Т.Г.. – преподаватели профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа (далее программа) учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

| <i>ВД</i> | <i>Требования к умениям</i> |
|---|--|
| 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 | -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 |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

| | | |
|-------|--|----|
| ПМ.02 | Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| УП.02 | Учебная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет | 72 |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): *Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.*

| Код | Наименование результата освоения 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. |
| 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | |
|-------|--|
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i> | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Наименования тем учебной практики</i> | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|--|--|---------------------------|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 |
| ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. | ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача; - обеспечение контроля– порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. -обеспечение безопасности,– рисков в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, -методы контроля безопасности продуктов. - обеспечение контроля хранения и расхода | Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов Тема 1.1 Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки) Тема 1.2 Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре (с гарнирами) Тема 1.3 Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов из мяса, мяса птицы, рыбы (с гарнирами) Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов Тема 2.1. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сложных горячих соусов для овощных, рыбных блюд, блюд из мяса, птицы Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий Тема 3.1. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из овощей и грибов Тема 3.2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячи блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | 18 6 6 6 6 6 6 12 6 6 |

| | | | | |
|--|--------------------|---|---|-----------|
| | | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) -выбор посуды для отпуска, – способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания -- приготовление блюд, сервировка, – оформление, подача. | Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных сыра, яиц, творога и муки | 6 |
| | | | Тема 4.2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из сыра, яиц и творога и муки | 6 |
| | | | Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов | 12 |
| | | | Тема 5.1 Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы | 6 |
| | | | Тема 5.2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре | 6 |
| | | | Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика | 18 |
| | | | Тема 6.1. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов | 6 |
| | | | Тема 6.2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов | 6 |
| | | | Тема 6.3. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сложных отварных, жареных , запеченных и тушеных блюд из птицы, дичи и кролика | 6 |
| | ВСЕГО ЧАСОВ | 72 | | 72 |

3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i> | <i>Содержание учебных занятий</i> | <i>Объем часов</i> | <i>ПК</i> |
|--|---|--------------------|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | 72 | |
| Виды работ | <ul style="list-style-type: none"> –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. | | |
| Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов | | 18 | |
| Тема 1.1 Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки) | <p>Содержание</p> <p>1. Организовать рабочее место при приготовлении заправочных супов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | 6 | ПК 2.2. |
| Тема 1.2 Приготовление супов-пюре (с гарнирами) | <p>Содержание</p> <p>1. Организовать рабочее место при приготовлении супов-пюре. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении супов-пюре. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | 6 | ПК 2.2. |

| | | | |
|--|---|----------|---------|
| Тема 1.3. Приготовление прозрачных супов из мяса, мяса птицы, рыбы (с гарнирами) | Содержание 1. Организовать рабочее место при приготовлении прозрачных супов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении прозрачных супов с гарнирами. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | ПК 2.2. |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов | | | |
| Тема 2.1. Приготовление сложных горячих соусов | Содержание 1. Организовать рабочее место при приготовлении соусов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов для рыбных блюд, блюд из мяса, птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | ПК 2.3 |
| Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | | | |
| Тема 3.1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов | Содержание 1 Организовать рабочее место при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств овощей и грибов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | ПК 2.4. |
| Тема 3.2. Приготовление горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | Содержание 1 Организовать рабочее место при приготовлении гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий . Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при | 6 | |

| | | | | |
|---|-------------------|---|-----------|---------|
| | | подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | |
| Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сыра, яиц, творога и муки | | | 6 | |
| Тема 4.1. Приготовление сложных блюд из сыра яиц, творога и муки | Содержание | | 6 | ПК 2.5. |
| | 1. | Организовать рабочее место при приготовлении сложных блюд из сыра яиц, творога и муки . Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из сыра, яиц и творога и муки. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и определение степени готовности блюда из сыра, яиц, творога и муки. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | |
| Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов | | | 12 | |
| Тема 5.1 Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы | Содержание | | 6 | ПК 2.6. |
| | 1 | Организовать рабочее место при приготовлении блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | |
| Тема 5.2. Приготовление жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре | Содержание | | 6 | ПК 2.6. |
| | 1. | Организовать рабочее место при приготовлении жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из рыбы основным способом и во фритюре. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования | | |

| | | | | |
|--|-------------------|---|-----------|---------|
| | | к качеству. Условия и сроки хранения. | | |
| Раздел 6 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика | | | 18 | |
| Тема 6.1. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Организовать рабочее место при приготовлении блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | ПК 2.7. |
| Тема 6.2. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Организовать рабочее место при приготовлении блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд тушеного и запеченного мяса, дичи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | ПК 2.7. |
| Тема 6.3. Приготовление сложных отварных, жареных и запеченных блюд из птицы и кролика | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Организовать рабочее место при приготовлении сложных отварных, жареных и запеченных блюд из птицы и кролика. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд птицы и кролика. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы и кролика. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | | ПК 2.7. |
| ВСЕГО ЧАСОВ | | | 72 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

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:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тятка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Оснащенные базы практики, в соответствии программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Андропова Н.И., Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.:Издательский центр «Академия», 2019

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

3. ГОСТ 30524-2018 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ.

4. ГОСТ 31985-2018 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – 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. 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.

9. 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

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. 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.

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.ohranatruda.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/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| -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; | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета |
| -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 | |