



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дубовка
2022 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ. 02.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 и с учетом основной профессиональной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Разработчик: Соловьева Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Одобрено цикловой комиссией
обще профессионального и
профессионального циклов

Протокол № 1 от «30» 08 2022г.

Председатель ЦК Соловьев Р.А.

Разработчик: Соловьева Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения
Работодатель:



«28» 08 2022г

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	6
3 Тематический план и содержание производственной практики	9
4 Условия реализации программы производственной практики	23
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 33.011 «Повар», 33.010 «Кондитер» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего –246 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ 02 – 246 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** студенты должны приобрести практический опыт работы:

Таблица

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

Обучающийся должен иметь практический опыт в:
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

2.2.Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК)по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Производственная практика, часов
ПК 2.1	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	46	6
ПК 2.2-2.8	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	171	240

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		6	
ПК 2.1 Тема 1.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	6	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		240	
ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление бульонов, отваров.</p>	3	3

<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.2. Приготовление заправочных супов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.3. Приготовление заправочных супов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление супов с бобовыми.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.4. Приготовление молочных супов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление молочного супа с вермишелью.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.5. Приготовление супов-пюре.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление супа-пюре из разных овощей.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3 Тема 2.6. Приготовление сладких супов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.3. Тема 2.7. Приготовление холодных супов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление окрошки овощной, мясной.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2., 2.4. Тема 2.8. Приготовление основных горячих соусов и их производных.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

ПК.2.1, 2.2., 2.4. Тема 2.9. Приготовление молочных, сметанных соусов.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление соуса молочного и сметанного.	6	3
ПК.2.1, 2.2., 2.4. Тема 2.10. Приготовление основных холодных соусов и их производных.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление соусов на растительном масле. 3. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная).	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.11. Приготовление каш.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление каш.	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.12. Приготовление блюд и гарниров из круп.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из круп на выбор.	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.13. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.14. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).	6	3
ПК.2.1, 2.6. Тема 2.15. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление вареных яиц вкрутую. 3. Приготовление жареных блюд из	6	3

	яиц , омлет.		
ПК.2.1, 2.6 Тема 2.16. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление горячих блюд из творога (сырники, запеканки).	6	3
ПК.2.1, 2.5., 2.6. Тема 2.17. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста.	6	3
ПК.2.1, 2.5., 2.6. Тема 2.18. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи).	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.19. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.).	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.20. Приготовление блюд и гарниров из припущенных, овощей	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.21. Приготовление блюд и гарниров из тушеных, овощей	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	6	3
ПК.2.1, 2.5. Тема 2.22 Приготовление блюд из запеченных овощей .	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).	6	3

<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7 Тема 2.23. Приготовление блюд из отварной рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из отварной рыбы.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.24. Приготовление блюд из , припущенной и тушеной рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из припущенной рыбы .</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.25. Приготовление блюд из жареной рыбы и не рыбного водного сырья</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.26. Приготовление блюд запечённой рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.).</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.27. Приготовления блюд из не рыбного водного сырья.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из не рыбного водного сырья различного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.28 Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7. Тема 2.29 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.30 Приготовление блюд из отварного мяса.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

	2. Приготовление отварного мяса на выбор: (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).		
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.31 Приготовление блюд из жареного мяса.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов на выбор: (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).	6	3
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.32 Приготовление блюд из жареного мяса.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов на выбор: (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).	6	3
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.33 Приготовление блюд из тушеного мяса	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).	6	3
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.34. Приготовление блюд из запеченного мяса.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из запеченного мяса и субпродуктов .		
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.35. Приготовление блюд из запеченного мяса.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из запеченного мяса и субпродуктов.	6	3
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.36. Приготовление блюд из котлетной массы.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из котлетной массы на выбор: (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).	6	3
ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.37. Приготовление блюд из котлетной массы.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление блюд из котлетной массы на выбор: (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).	6	3

<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.38. Приготовление блюд из рубленой массы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленой массы на выбор: (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</p>	6	3
<p>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8. Тема 2.39 Приготовление блюд из рубленой массы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленой массы на выбор: (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</p>	6	3
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>		6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров.

Оборудование производственного кабинета:

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь

Средства обучения:

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.» включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с. 150
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978- 5-8114-6366-4.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

2. Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической 152 оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. 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.
13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. 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.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики процессе проведения производственных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения производственной практики, в рамках ПМ. 02.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»проходят аттестацию в форме экзамены.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье,исходные материалыдля приготовления горячих блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениебульонов, отваровразнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	

<p>ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>регламентами;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>тестовые задания; карточки; выполнение практических заданий.</p> <p>Аттестация в форме экзамена:</p> <p>самостоятельное выполнение индивидуального практического задания по всему разделу.</p>
--	--	--

<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –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 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своихмыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	

	-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	Текущий контроль экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по производственной практике; заданий для самостоятельной работы экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.