

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:
Директор кафе «Фламинго»
_____ Т.М. Марьясова
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам. директора по У.П.Р.
_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__ г.

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
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

_____ Е.Г.Волощенко

Шира, 2021

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. №1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности – Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Перечень общих компетенций

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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 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

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения производственной практики:

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их

хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- 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;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- 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 разнообразного ассортимента, 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.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 216 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является - сформированности у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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.
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 профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ и структура производственной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Кол- во часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правила охраны труда.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда	12
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	36
Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента.	Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации. на предприятии общественного п.п	36
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 4.1. Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	18
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	24
Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 6. Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	24
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента	Тема 7.1. Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	30

Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 8.1. Приготовить и оформить горячие блюда кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	30
Дифференцированный зачет		6
Итого		216

3.2 Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12
Тема 1.1. Подготовить Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдая правила охраны труда на предприятии общественного питания.	-подготовить рабочее место, оборудование, сырье для приготовления горячих блюд , кулинарных изделий, закусок.	6
	-соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1.Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	- подготовить сырье для приготовления бульонов	6
	- приготовить костный , мясокостный и бульоны из птицы.	6
	- приготовить рыбный бульон	8
	- приготовить грибной, овощной отвары.	8
	- приготовить отвары на молоке и молочнокислые -	8

Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента.		36
Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации на предприятии общественного питания.	- подготовить сырье для приготовления заправочных супов.	4
	- приготовить борщи, щи.	4
	- приготовить картофельные супы, супы с макаронными изделиями. и крупами.	4
	- приготовить солянки.	4
	- подготовить сырье для приготовления молочных супов	4
	- приготовить суп молочный с макаронными изделиями, крупами и овощами.	4
	- приготовить пюреобразные супы	4
	- подготовить сырье для приготовления прозрачных супов.	4
	- приготовить прозрачные и холодные супы	2
	- приготовить сладкие супы	2
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.		18
Тема 4.1. Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	- подготовить сырье для горячих соусов.	2
	- приготовить соусы мясные красные	4
	- приготовить соусы белые на мясном бульоне.	4
	- приготовить соусы на рыбном бульоне.	2
	- приготовить молочные и сметанные соусы.	2
	- приготовить грибные соусы.	2
	- приготовить холодные и сладкие соусы.	2
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	- приготовить блюда из припущенных и тушеных овощей.	6
	- приготовить блюда из жаренных и запеченных овощей.	6
	- приготовить блюда фаршированных овощей.	6

Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		24
Тема 6.Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления блюд из яиц и творога.	8
	- приготовить блюда из яиц.	8
	- приготовить блюда из творога	8
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента		30
Тема 7.1.Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы , нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
	- приготовить блюда из отварной и припущенной рыбы	6
	- приготовить блюда из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6
	- приготовить блюда из котлетной массы.	6
	- приготовить блюда из морепродуктов.	6
Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		30
Тема 8.1.Приготовить и оформить горячие блюда , кулинарные изделия, закуски из мяса , домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6
	- приготовить блюда из отварного и тушеного мяса.	6
	- приготовить блюда из жаренного и запеченного мяса.	6
	- приготовить блюда из рубленого мяса.	6
	- приготовить блюда из тушеной, жареной птицы.	6
Дифференцированный зачет		
Итого		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 с ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУР.Х. «Аграрный техникум» и организациями.

ГАПОУР.Х. «Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом директора ГАПОУР.Х. «Аграрный техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

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

Основные источники

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 10.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.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г

17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на ПОП»

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	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	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике