

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики- требования к результатам освоения учебной практики:

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

Всего – 216 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ и структура учебной практики

	Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Кол- во часов
	1	2	3
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	6
2	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.	Тема 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	12
3	Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема 3.. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	36
4	Приготовление горячих соусов Разнообразного ассортимента.	Тема 4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
5	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых,	18
6	Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра.	18
		Тема 6.1.. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	30

7	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36
8	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 8 .Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	36
		Дифференцированный зачет	6
		Всего	216

3.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол - во час
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Урок №1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья.	Урок №2. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	4
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента		12
Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Урок №3 Подготовка сырья для приготовления бульонов.	2
	Урок №4 Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы.	4
	Урок №5. Приготовление рыбного бульона.	2
	Урок № 6 Приготовление грибных, овощных отваров.	2
	Урок №7 Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов	2
Раздел 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента		36
Тема 3.1. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Урок №8. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.	4
	Урок №9 Приготовление борщей, щей.	4
	Урок №10 Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами. с овощными	6

	Урок №11 Приготовление солянок.	4
	Урок №12 Подготовка сырья для приготовления молочных супов	6
	Урок №13 Приготовление пюреобразных супов.	4
	Урок №14 Приготовление прозрачных и холодных супов.	4
	Урок №15 Приготовление сладких супов.	4
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.		18
Тема 4.1. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	Урок №16 Подготовка сырья для горячих соусов.	2
	Урок №17 Приготовление соусов мясных красных.	4
	Урок №18 Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	2
	Урок №19 Приготовление соусов на рыбном бульоне.	2
		21.10
	Урок №20 Приготовление молочных и сметанных соусов.	4
	Урок №21 Приготовление грибных соусов.	2
	Урок №22 Приготовление холодных и сладких соусов..	2
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 5. 1. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Урок №23 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	4
	Урок №24 Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	4
	Урок №25 Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей	4
	Урок №26 Приготовление блюд фаршированных овощей.	6
Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,		48
Тема 6. Приготовление горячих	Урок №27 Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6

блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Урок №28 Приготовление блюд из яиц.	6
	Урок №29 Приготовление блюд из творога.	6
	Урок №30 Приготовление блюд из творога	4
	Урок №31 Приготовление блюд из творога	4
Тема 6.1 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	Урок №32 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	4
	Урок №33 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6
	Урок №34 .Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6
	Урок №35 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.		3 6
Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок из рыбы , изделий ,закусок из рыбы , нерыбного водного сырья	Урок №36 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	1 2
	Урок №37 Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6
	Урок №38 Приготовление блюд из котлетной массы.	6
	Урок №39 Приготовление блюд из морепродуктов.	6
	Урок №40 Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		3 6

Тема 8.1 Характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика.	Урок №41 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6
Тема 8.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика	Урок №42 Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	6
	Урок №43 Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	6
	Урок №44 Приготовление блюд из рубленого мяса.	12
	Урок №45 Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Механическое оборудование:

планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей, блендер электрический, мясорубка электрическая,

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, моечная ванна двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гасстроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 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 рецептов 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 рецептов 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, АнохинаТехническое 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.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда

по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

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 учебной практике
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной 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 учебной 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 учебной практике
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
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 учебной практике
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике

	различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике