

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.02.01 Учебная практика

**« ПРИГОТОВЛЕНИЕ ,ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

Программа по организации и проведению учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12. 2016 г. N 44898).

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе БПОУ ПАТ

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

Требования к результатам освоения учебной практики

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

ВД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Код	Наименование профессионального модуля	Количество часов
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1124
УП. 02.01	Учебная практика	432

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**В результате освоения профессионального модуля в соответствии с
ФГОС СПО студент должен:**

иметь практиче ский опыт	- 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.
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и 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.

знать	- 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.
--------------	--

3.1. Тематический план учебной практики

3.1. Тематический план учебной практики

:

		- Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	12
			Тема 1.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	12
			Тема 1.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из круп и бобовых, макаронных изделий.	12
			Тема 1.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	12
			Тема 1.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	12
			Тема 1.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	12
			Тема 1.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	12
			Тема 1.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	12
			Тема 1.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	12
			Тема 1.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из овощей национальной и зарубежной кухни	12
			Тема 1.18. Приготовление и подготовка к реализации супов национальной и	12

				зарубежной кухни	
				Тема 1.19. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов национальной и зарубежной кухни	12
				Тема 1.20. Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и теста национальной и зарубежной кухни	12
				Тема 1.21. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы национальной и зарубежной кухни	12
				Тема 1.22. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса национальной и зарубежной кухни	12
				Тема 1.23. Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи, кролика национальной и зарубежной кухни	12
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	В СЕГО ЧАСОВ	432			432

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2		3	4
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Виды работ	- организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12	
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования,	Содержание			
	1.	Ознакомление с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, необходимого при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	12	3

необходимого при приготовлении и подготовке к реализации горячих для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2.	Производственный инвентарь, инструменты, посуда для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, домашней птицы, дичи, кролика,		
Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание			
	1.	Приготовление бульонов и отваров: правила, режимы варки, нормы закладки продуктов.	12	3
	2.	Способы охлаждения, замораживания, разогревания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Порционирования и варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.		
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание			
	1.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	12	3
	2.	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких.	Содержание			
	1.	Приготовления супов-пюре, молочных и сладких супов: нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.	12	3
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание			
	1.	Организация приготовления диетических, вегетарианских супов: особенности	12	3

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.		приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, соусов на муке.	Содержание			
	1.	1. Технология приготовления горячих соусов, соусов на муке: требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного и белого основного и его производных. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного, соусов на основе концентратов промышленного производства и их производных.	12	3
Тема 1.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	Содержание			
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	12	3
Тема 1.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Содержание			
	1.	1. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос горячих и сладких (десертных) соусов	12	3
Тема 1.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание			
	1.	Способы приготовления овощей и грибов: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	3

Тема 1.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из круп и бобовых, макаронных изделий.	Содержание 1. Технология приготовления каш изделий из них: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	12	3
Тема 1.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	Содержание 1. Способы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра. Варианты оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	12	3
Тема 1.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	1. Содержание Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	12	3
Тема 1.13. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Содержание Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	12	3
	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	12	
Тема 1.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	1. Содержание Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	12	3

Тема 1.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1.	Содержание	12	3
		Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
		Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	12	
Тема 1.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из овощей национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Технологический процесс приготовления блюд из запечённых, припущенных овощей национальной и зарубежной кухни. оформления и подачи в зависимости от особенностей приготовления.		
		Технологический процесс приготовления жареных блюд из овощей национальной и зарубежной кухни. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из овощей	12	
Тема 1.17. Приготовление и подготовка к реализации супов национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Приготовления супов на мясных, рыбных бульонах национальной и зарубежной кухни, особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
	2.	Приготовления супов - пюре, сладких супов национальной и зарубежной кухни. супов - пюре национальной и зарубежной кухни, особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	12	
Тема 1.18. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов национальной и зарубежной кухни		Содержание Технологический процесс приготовления горячих соусов национальной и зарубежной кухни, особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	12	

Тема 1.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и теста национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и теста национальной и зарубежной кухни. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения.		
Тема 1.20. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Технология приготовления блюд из рыбы национальной и зарубежной кухни Особенности оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения. Приготовления блюд из нерыбного водного сырья национальной и зарубежной кухни. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения		
Тема 1.21. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Технологический процесс приготовления блюд из мяса национальной и зарубежной кухни Особенности оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения Кухни Приготовления блюд из субпродуктов национальной и зарубежной кухни Особенности оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения		
Тема 1.22. Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи, кролика национальной и зарубежной кухни	1.	Содержание	12	3
		Приготовления блюд из отварных, припущенных, запечённых и тушеных блюд из птицы и дичи национальной и зарубежной кухни. Оформления и подачи. Требования к качеству условия и сроки хранения Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.		

Тема 1.23. Нормативно-техническая документация используемая при приготовление, оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	1.	Содержание Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативная технологическая документация используемая при приготовление, оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	12	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6	
ВСЕГО ЧАСОВ			432	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные
Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, электрогриль, электросковорода.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, производственные столы с охлаждаемой секцией.

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

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

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

Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения,

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 пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
порционировать (комплектовать),	самостоятельная работа,

эстетично упаковывать на вынос, хранить с комплексная учетом требований к безопасности готовой работа продукции.	проверочная
--	-------------

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Печатные издания: Основная литература

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 112 с.
8. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия»,2016.- 176 с.
9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 5-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. - 192 с.- (Индустрия питания).
10. Самородова И.П. организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова. - 4е изд. стер. - М. Издательский центр «Академия»,2016. - 192 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. -12-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.
12. Малыгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова - 12-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.

13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений сред. проф.образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева- 3-е изд. стер. - М. Издательский центр «Академия»,2015.- 192 с.

Дополнительная литература

14. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие/В.И. Богушева - Ростов н/Дону Феникс, 2013. - 374с.

15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -М.-: АльфаМ: ИНФРА-М, 2010. -416 с.

Законодательные и нормативные документы

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) - Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М.: Гросс Медиа, 2006. - 192 с.

3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) - М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.

4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М.: Гросс Медиа, 2006. - 192 с.

5. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. - М.: Издательство стандартов, 2012 - 12с.

6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ.2011-01-01. - М.: Издательство стандартов, 2011. - 8с.

7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.

8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ.2009-01-01. - М.: Издательство стандартов, 2009. - 12с.

9. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2010-01-01. - М.: Издательство стандартов, 2010. - 10с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. /Под ред. проф. Васюковой А.Т. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. - 816 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. —

М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. — 212с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. - М.:

Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2013. -680 с.

5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М.,

Колос, 2000. - 415 с.

6. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание , 2000. - 663с.

7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева -

М.:ДеЛипринт, 2002. - 590 с.

Материалы периодической печати

Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.

Электронные ресурсы

Организация работы птице-гольевого цеха (Электронный ресурс). -1 электрон.опт.диск (CD-ROM): зв.в., - Прил.:/сост. Г.В. Сеничкина. -36с.

Интернет-ресурсы

www.food-industry.ru - процесс подготовки мяса для приготовления сложных блюд

<http://one-umnik.ru> - технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

www.ews.ru - схемы разделки туш

www.gnms.ru - электронный учебный модуль «Разделка передней четвертины говяжьей полутуши. Контрольная работа»

<http://womanadvice.ru/kakie-specii-dobavlyayut-k-myasu#ixzz3GOIEEN2Z>- пряности и приправы к мясу.