

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
УЧЕБНОЙ**

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

43.01.09 Повар, кондитер  
код и наименования профессии

2023 г

РАССМОТРЕНА  
Методической  
комиссией кулинарного отделения  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.  
Председатель комиссии  
\_Круподер Юлия Сергеевна  
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе  
ФГОС СПО РФ  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код, название профессии)  
Заместитель директора по УПР  
Иванченко Людмила Николаевна  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания преподавателей и мастеров кулинарного  
отделения

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания преподавателей и мастеров кулинарного  
отделения

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Составители: Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного  
обучения ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и  
сервиса»

(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич  
(Ф.И.О. старший мастер)

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр. 9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.21

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### **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 учебную практику:

Всего **270** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения, 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 иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных компетенций (ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 2.1.	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	ПК 2.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ПК 2.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.6	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	ПК 2.7	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса

бульонов, отваров разнообразного ассортимента		приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.8	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ.02 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента.</u>	Часов - 270  Недель – в соответствии с учебным планом	В соответствии с учебным планом



### 3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, разнообразного ассортимента	2. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления бульонов. Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы. Требование к качеству	6
		3. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление рыбного бульона. Требование к качеству	6
		4. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление грибных, овощных отваров. Требование к качеству	6
		5. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов. Требование к качеству.	6
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	6. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления прозрачных	6

подготовку реализации супов разнообразного ассортимента.	супов. Приготовление прозрачных супов. Правила подачи, выход. Требование к качеству.	
	7. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов. Приготовление борщей, щей. Правила подачи. Выход. Требование к качеству	6
	8. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов. Приготовление рассольников. Правила подачи, выход. Требование к качеству	6
	9. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление картофельных супов: с макаронными изделиями, с крупой, с фрикадельками, клецками, с грибами, с пельменями. Правила подачи, выход. Требование к качеству	6
	10. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление супов с макаронными изделиями домашней лапшой, крупой и бобовыми. Правила подачи, выход. Требование к качеству	6
	11. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление солянок: солянка сборная мясная, солянка домашняя; солянка по-пербургски; солянка из птицы, субпродуктов; солянка рыбная; солянка грибная. Правила подачи. Требование к качеству и подача.	6

		12. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление пюреобразных супов: из картофеля, из моркови, из разных овощей, из бобовых, из грибов, из птицы, из печени. Правила подачи. Требование к качеству	6
		13. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления молочных супов. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами. Требование к качеству.	6
		14. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление холодных супов: окрошка; борщ холодный; свекольник холодный; щи зеленые. Правила подачи. Требование к качеству	6
		15. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление сладких супов. Требование к качеству	6
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	16. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для горячих соусов. Приготовление бульона коричневого; бульона концентрированного. Требование к качеству	6
		17. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов красных: основной, луковый, с луком и огурцами и др. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	6
		18. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов белых: основной, паровой, с яйцом,	6

		томатный. Правила подачи. Выход.Требование к качеству	
		19. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов на рыбном бульоне: основной, для запекания, с томатом.Правила подачи. Выход. Требование к качеству	<b>6</b>
		20. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление молочных и сметанных соусов. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		21 Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление грибных соусов. Правила подачи. Выход. Требование к качеству	<b>6</b>
		22.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов яично – масляных. Правила подачи. Выход. Требование к качеству	<b>6</b>
	ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	23. Инструктаж по технике безопасности и О.Т Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила подачи. Выход.Требование к качеству.	<b>6</b>
		24. Инструктаж по технике безопасности и О.Т.Приготовление блюд из тушеных овощей. Правила подачи. Выход. Требование к качеству	<b>6</b>
		25. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>

		26. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		27.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из круп: каши рассыпчатые.Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		28.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из круп: каши вязкие и жидкие.Правила подачи. Выход.Требование к качеству.	<b>6</b>
		29.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из каш: крупеник, запеканка, пудинг, котлеты и биточки. Правила подачи. Выход.Требование к качеству.	<b>6</b>
		30.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
	ПК2.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовкукреализации горячихблюд, кулинарныхизделий закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразного ассортимента.	31. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц. Приготовление блюд из яиц: яйца отварные, яичная кашка.Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		32. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц. Приготовление блюд из яиц: яйца жареные, омлеты. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>

		33. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления блюд из творога. Приготовление блюд из творога: вареники ленивые; сырники; пудинги; запеканки. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		34. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления блюд из пресного теста. Приготовление пресного теста (лапша домашняя). Приготовление фаршей и начинок. Приготовление блюд из пресного теста (вареники с творогом, пельмени, манты, чебуреки). Требование к качеству.	<b>6</b>
		35. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление теста для блинчиков. Приготовление блинчиков с фаршами, джемом, повидлом. Приготовление теста для оладий. Приготовление оладий с изюмом, яблоками, творогом. Правила подачи. Выход. Требование к качеству.	<b>6</b>
		36. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления горячих кулинарных изделий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: (пирожки жареные, пончики, беляши). Выход. Требование к качеству	<b>6</b>
	ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	37. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из отварной и припущенной и тушеной рыбы. Требование к качеству	<b>6</b>

	реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	38. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы. Требование к качеству	<b>6</b>
		39.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству.	<b>6</b>
		40.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Правила подачи.	<b>6</b>
ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, домашний птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		41.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.Требование к качеству	<b>6</b>
		42.Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Требование к качеству	<b>6</b>
		43. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из мяса. Выход. Правила подачи. Требование к качеству	<b>6</b>
		44.Приготовление блюд из тушеной, жаренной птицы, дичи, кролика. Требование к качеству.	<b>6</b>
		45. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из птицы, дичи. Приготовление региональных блюд. Требование к качеству. Дифференцированный зачет	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>		<b>270</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по реализации профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- перечень учебно-производственных работ;
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий)

### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной практики модуля осуществляется в учебном кулинарном цехе. Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием проекта ГОС СПО ЛНР по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения, в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды-1шт.,

блендер-1шт.,

слайсер-1шт.,

миксер-1шт.,

тостер-1шт.,

мясорубка

МИМ-80 -1шт., мясорубка

МИМ-60 -1шт.,

плита электрическая

ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный



шкаф ШХ-0,4 -1шт.,  
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода-1шт., электрофритюрница-1шт.,  
электрочайник-1шт.,  
микроволновая  
печь-1шт.,  
ванна-мойка - 4шт.,  
стол обеденный -15шт., стол  
металлический - 12шт., стол  
производственный-12шт.,  
стол-стойка -3шт.,  
шкаф-витрина - 2шт., доска  
разделочная-78шт., ножи поварской  
тройки- 6шт.,  
шкаф подвесной -4шт., стеллаж  
передвижной-1шт., электронные  
весы -2шт.,  
весы настольные -1шт., весы  
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,  
лоток-12шт.,  
разнос-12шт.,  
сито-2шт.,  
черпак-12шт.,  
грохот-2шт.,  
противень- 6шт.,  
шумовка - 4шт.,  
вилка десертная -12шт., вилка  
закусочная-12шт.,  
вилки столовая -12шт.,  
лопатка- 6шт.,  
веселка- 4шт.,  
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
яйцерезка-1шт.,  
щипцы для  
салата -1шт.,  
колотница - 4шт.,  
соусник-15шт.,  
тарелка мелкая  
столовая-14шт.,  
тарелка глубокая  
столовая-14шт.,

### 4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов (в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г

- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты освоения профессиональных компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение	<b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  заданий для практических/ лабораторных занятий;  заданий по учебной и производственной практикам;  заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  выполнения заданий экзамена по модулю;  экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за водоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим</p>	
--	--	--

	правилам	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</p> <p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для</p>	
---	--	--



	<p>оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция )</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024