

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»  
(ГАПОУ МКС)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
По профессии СПО 43.01.09 по программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих**

Казань 2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская

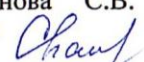
« 02 » сентября 2022



Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.,

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

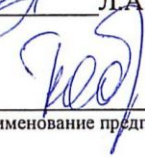
Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий МО ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы  Л.А. Гайнетдинова

✓  Согласовано с работодателем

  
(наименование предприятия)

Руководитель Боброва В.В. / /

« 05 » сентября 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	32

**ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
1	2
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
	Личностные результаты

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код компетенции	Наименование результата обучения
1	2
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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 практики, требования к результатам освоения

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
1	2
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul>

	<p>-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
--	---

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**

всего **684 часа**, в том числе:

учебной практики – **288 часов**;

производственной практики – **396 часов**

## **2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02**

## 2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 2.1. ПК 2.2. МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24	Тема 1. Ознакомление с предприятием	6
		Тема 2. Технология приготовления бульонов	18
ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4.-2.8. МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	264	Тема 1.Технология приготовления супов разнообразного ассортимента	30
		Тема 2.Технология приготовления горячих соусов	30
		Тема 3.Технология приготовления, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	42
		Тема 4. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога, муки	54
		Тема 5. Технология приготовления, оформление горячих блюд, закусок из рыбы и морепродуктов	48
		Тема 6. Технология приготовления, оформление горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы и кролика	60
		<b>288</b>	<b>ВСЕГО часов</b>



## 2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.02

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Тема 1. Ознакомление с предприятием	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>6</b>	
	1.1.	Ознакомление с предприятием, техническим оснащением производства. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места повара в горячем цехе.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	6 7д	2
Тема 2. Технология приготовления бульонов	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>18</b>	
	2.1	Организация рабочего места. Приготовление костного, мясокостного бульонов. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
	2.2.	Организация рабочего места. Приготовление бульона из птицы, концентрированного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	3
	2.3.	Организация рабочего места. Приготовление рыбного бульона, грибного, овощного отваров. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	3
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>30</b>	
	1.1.	Организация рабочего места. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем, борщ, борщ украинский. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2,3

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Тема 1. Технология приготовления супов разнообразного ассортимента	1.2.	Организация рабочего места. Приготовление рассольника по-ленинградски, солянки домашней. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2
	1.3.	Организация рабочего места. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой. Органолептическая оценка супов, температура подачи.	6	3
	1.4.	Организация рабочего места. Приготовление супа-пюре из тыквы, мясного прозрачного бульона с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	1.5.	Организация рабочего места. Приготовление окрошки овощной, борща холодного. Приготовление супа из клюквы и яблок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
Тема 2. Технология приготовления горячих соусов	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>30</b>	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление соуса красного основного, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами. Правила подачи соусов, температура подачи.	6	2
	2.2.	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах. Соус томатный, соус русский. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	2
	2.3.	Организация рабочего места. Приготовление соуса грибного, сметанного натурального, сметанного на основе белого. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
	2.4.	Организация рабочего места. Приготовление яично-масляных	6	3

		соусов: польского, сухарного, голландского Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи		
	2.5.	Организация рабочего места. Приготовление сладких (десертных) соусов. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
Тема 3. Технология приготовления, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>42</b>	
	3.1.	Организация рабочего места. Приготовление картофельного пюре, капусты отварной с соусом, овощей припущенных в молочном соусе. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей	6	2
	3.2.	Организация рабочего места. Приготовление тыквы, помидор жаренных. Приготовление лука-фри, котлет морковных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	3.3.	Организация рабочего места. Приготовление котлет капустных, котлет картофельных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	3.4.	Организация рабочего места. Приготовление зраз картофельных, шницеля из капусты, оладий из тыквы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	3.5.	Организация рабочего места. Приготовление рагу из овощей, запеканки картофельной, перца фаршированного. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3

	3.6.	Организация рабочего места. Приготовление запеканки рисовой, пудинга манного, котлет пшеничных с соусом грибным. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	3.7.	Организация рабочего места. Приготовление бобовых с жиром и луком, макарон отварных с сыром, лапшевника с творогом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
Тема 4 . Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога, муки разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>54</b>	
	4.1.	Организация рабочего места. Приготовление яичницы с гарниром, смешанного омлета, фаршированного омлета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	4.2.	Организация рабочего места. Приготовление вареников с творогом, ленивых вареников. Приготовление пудинга из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	4.3.	Организация рабочего места. Приготовление сырников из творога, орешек творожных, запеканки из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	4.4.	Организация рабочего места. Приготовление запеканки из сыра, сырного суфле, сыра жаренного по-шопски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы	6	3

		подачи, температура подачи.		
	4.5.	Организация рабочего места. Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, жареные, ватрушки с творогом. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
	4.6.	Организация рабочего места. Приготовление бриошей, фигурной сдобы. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
	4.7.	Организация рабочего места. Приготовление пирогов закрытых, открытых, блинов, оладий. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	3
	4.8.	Организация рабочего места. Приготовление вареников с вишнями, блинчиков с творогом. Органолептическая оценка изделиям из бездрожжевого теста.	6	3
	4.9.	Организация рабочего места. Приготовление пирожков с капустой из сдобного пресного теста. Приготовление яблок, запеченных в слоеном тесте. Органолептическая оценка приготовленным изделиям	6	2
Тема 5. Технология приготовления, оформление горячих блюд, закусок из рыбы и морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>48</b>	
	5.1.	Организация рабочего места. Приготовление рыбы отварной, соус голландский, рыбы по-русски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	5.2.	Организация рабочего места. Приготовление рыбы жаренной с зеленым маслом (кольбер), рыбы, жаренной в тесте (орли). Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	5.3.	Организация рабочего места.	6	2

		Приготовление поджарки из рыбы, котлет рыбных с омлетом и сыром. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.		
	5.4.	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски, рыбы, запеченной под молочным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	5.5	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. Солянка из рыбы на сковороде. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
	5.6.	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, тушенной с овощами. Приготовление тефтелей рыбных, тельного из рыбы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд.	6	2
	5.7.	Организация рабочего места. Приготовление морского гребешка, жаренного в тесте, кальмаров, жаренных в сухарях. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
	5.8.	Организация рабочего места. Приготовление креветок отварных, креветок, запеченных со сметанным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3

Тема 6. Технология приготовления, оформление горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы и кролика	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>60</b>	
6.1.	Организация рабочего места. Приготовление мяса отварного, сосисок отварных с гарниром и соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2	
6.2.	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса по-деревенски, антрекота, эскалопа из свинины. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3	
6.3.	Организация рабочего места. Приготовление бефстроганов, поджарки. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3	
6.4	Организация рабочего места. Приготовление мяса, тушеного в хлебном квасе, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2	
6.5	Организация рабочего места. Приготовление гуляша, азу, рагу из свинины, плова. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2	
6.6	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, голубцов с мясом и рисом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3	
6.7	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса рубленого,	6	2	

		зраз рубленых, тефтелей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.		
	6.8	Организация рабочего места. Приготовление почек по-русски, печени по-строгановски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
	6.9	Организация рабочего места. Приготовление цыплят-табака, котлет натуральных из филе птицы, Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
	6.10	Организация рабочего места. Приготовление котлет по-киевски, шницеля по-столичному. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
		<b>ИТОГО</b>	<b>288</b>	



### 2.3. Содержание производственной практики по ПМ.02

Код профессионал. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
1	2	3	4
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1.- 2.2.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Ознакомление с предприятием, техническим оснащение производства. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.
		6	Организация рабочего места. Приготовление костного, мясокостного бульонов. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление бульона из птицы, концентрированного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление грибного отвара. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление овощного отвара, фруктового отвара. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов
ПК 2.1.- ПК 2.2.			

ПК 2.1.- 2.3.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление щей боярских, щей уральских. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление борща московского, украинского. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рассольника по-ленинградски, домашнего. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление солянки рыбной. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление супа крестьянского, супа картофельного с бобовыми. Органолептическая оценка супов, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление супа-пюре из тыквы, супа-пюре из птицы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление прозрачного бульона из птицы, рыбного прозрачного бульона. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.3.		6	Организация рабочего места. Приготовление окрошки мясной сборной, борща холодного. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места.

ПК 2.1.- 2.3.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Приготовление супа из клюквы и яблок супа-пюре из сушеных плодов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление супа харчо, шорбы с курицей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление национальных супов: токмач, суп с салмой, кияу пильмене, солянка « Акчарлак». Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса красного основного, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами. Правила подачи соусов, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне. Соус белый с яйцом. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне. Соус матросский. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса грибного, грибного кисло-сладкого. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса молочного, соуса субиз. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
ПК 2.1. – 2.4.		6	Организация рабочего места. Приготовление соуса сметанного натурального, сметанного с луком и томатом, лефор (сметанный с хреном). Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи

ПК 2.1. – 2.4.		6	Организация рабочего места. Приготовление яично-масляных соусов: польского, сухарного, голландского. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
ПК 2.1. – 2.4.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление сладких (десертных) соусов. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи
ПК 2.1.- 2.5.		6	Организация рабочего места. Приготовление картофельного пюре, овощей припущенных в молочном соусе. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей
		6	Организация рабочего места. Приготовление картофеля жареного, лука-фри, котлет капустных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.5.		6	Организация рабочего места. Приготовление зраз картофельных, крокет картофельных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление шницеля из капусты, оладий из тыквы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление капусты тушеной, рагу из овощей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи,
ПК 2.1.- 2.5.		6	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, перца фаршированного, кабачков фаршированных. Органолептическая

			оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.5.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление запеканки рисовой, пудинга манного, котлет пшеничных с соусом грибным. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.5.		6	Организация рабочего места. Приготовление бобовых с жиром и луком, макарон отварных с сыром, лапшевника с творогом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.6.		6	Организация рабочего места. Приготовление яичницы с гарниром, смешанного омлета, фаршированного омлета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление вареников с творогом, ленивых вареников. Приготовление пудинга из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.6.		6	Организация рабочего места. Приготовление сырников из творога, орешек творожных, запеканки из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление запеканки из сыра, сырного суфле, сыра жаренного по-шопски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор

			посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.6.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, жареные, ватрушки с творогом. Органолептическая оценка изделиям из теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление расстегаев из опарного теста. Органолептическая оценка изделиям из теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление бриошей, фигурной сдобы. Органолептическая оценка изделиям из теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление пирогов закрытых, открытых. Органолептическая оценка изделиям из теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление блинов, оладий. Органолептическая оценка изделиям из теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление вареников с вишнями, блинчиков с творогом. Органолептическая оценка изделиям из бездрожжевого теста.
		6	Организация рабочего места. Приготовление пирожков с капустой из сдобного пресного теста. Приготовление яблок, запеченных в слоеном тесте. Органолептическая оценка приготовленным изделиям
ПК 2.1.- 2.6.		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбы отварной, соус польский, рыбы по-русски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбы жаренная с луком
ПК 2.1.- 2.7.			

			по-ленинградски, рыбы, жаренной во фритюре. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.7.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление зраз донских. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление поджарки из рыбы, котлет рыбных с омлетом и сыром. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски, рыбы, запеченной под молочным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. Солянка из рыбы на сковороде. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, тушенной с овощами, филе, тушенное с овощами. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.7.		6	Организация рабочего места. Приготовление тефтелей рыбных, тельного из рыбы. Органолептическая

			оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.7.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление морского гребешка, жаренного в тесте, кальмаров, жаренных в сухарях. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление креветок отварных, креветок, запеченных со сметанным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
6		Организация рабочего места. Приготовление мяса отварного, сосисок отварных с гарниром и соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	
6		Организация рабочего места. Приготовление бифштекса по-деревенски, филе, лангета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	
6		Организация рабочего места. Приготовление антрекота, ромштекса, эскалопа из свинины. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	
6		Организация рабочего места. Приготовление бефстроганов, поджарки. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	
ПК.2.1.- 2.8.			



ПК 2.1.- 2.8.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление мяса, тушеного в хлебном квасе, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление гуляша, азу по-татарски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рагу из свинины, плова. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, голубцов с мясом и рисом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса рубленого, зраз рубленых, тефтелей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление почек по-русски, печени по-строгановски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление цыплят-табака, котлет натуральных из филе птицы, Органолептическая оценка качества
		ПК 2.1.- 2.8.	

			приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
ПК 2.1.- 2.8.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Организация рабочего места. Приготовление котлет по-киевски, шницеля по-столичному. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. <b>Дифференцированный зачет</b>
		<b>396</b>	<b><i>ВСЕГО</i></b>
		<b>8</b>	<b><i>Консультации по практике</i></b>
		<b>6</b>	<b><i>Консультации по экзамену</i></b>
		<b>12</b>	<b><i>Демонстрационный экзамен по модулю</i></b>
		<b><i>ИТОГО часов</i></b>	<b>422</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.02

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /производственная практика профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	2	3
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7

7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1
22	Планетарный миксер	5
23	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
24	Мясорубка	1
25	Слайсер	1
26	Машина для вакуумной упаковки	1
27	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
28	Процессор кухонный	1
29	Овощерезка	1
30	Миксер для коктейлей	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

## Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуаль ного пользования	для группового пользования
1	2	3	4
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

### ***3.2. Информационное обеспечение обучения***

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений

сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

8. Качурнина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурнина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

14. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

6. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

7. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

*3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса*

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают 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 ФГОССПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.02**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1.-2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного</p>	Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении супов сложного ассортимента</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП.</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> <p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Приготовление супов сложного ассортимента согласно рецептуре блюд	
	Творческое оформление приготовленных супов, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража и отпуска супов, согласно требованиям Госстандарта	
	Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы, пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	
Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий	Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии	



<p>труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивно го «цифрового следа»</p>	<p>оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ОК 1. ОК 4. ОК 6 ЛР 4. ЛР 5.</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих соусов</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Приготовление горячих соусов сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд</p> <p>Проведение бракеража и отпуска блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы, пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> <p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих блюд и гарниров</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд и гарниров из</p>

овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 1. ОК 2. ОК 4 ЛР 5. ЛР 10.	гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд	овошей, круп, макаронных изделий сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.
	Творческое оформление приготовленных горячих блюд, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража и отпуска горячих блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы, пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 4. ОК 6. ОК 7 ЛР 4. ЛР 5. ЛР 10	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен
	Выполнение расчета сырья согласно рецептуре блюд	
	Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд	
	Творческое оформление приготовленных горячих блюд, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы,		

	пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 4. ОК 6. ОК 7 ЛР 4. ЛР 5. ЛР 10</p>	Организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
	Расчет сырья произведен согласно рецептуре блюд	
	Приготовление горячих блюд из рыбы нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно технологии приготовления блюд и требованиям к качеству	
	Проведение бракеража и отпуска готовых горячих блюд, согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП.</p>
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд	
	Творческое оформление и отпуск приготовленных блюд согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража и отпуска блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы,		

<p>обслуживания ОК 4. ОК 6. ОК 7 ЛР 4. ЛР 5. ЛР 10</p>	<p>пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 4. ОК 6. ОК 7 ЛР 4. ЛР 5. ЛР 10</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Расчет сырья исходя из технологических карт горячих блюд, горячих закусок.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям к горячим блюдам, горячим закускам</p> <p>Творческое оформление, и подача горячих блюд, горячих закусок</p> <p>Проведение бракеража готовых горячих блюд, горячих закусок. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, салатов, холодных закусок Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>

