

**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
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань 2022

Утверждаю:

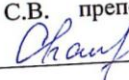
Зам. директора по УПР


О.Р. Скальская
« 04 » сентября 2022 г

Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей и видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий


Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Руководитель


Р-4 «Фисчер»
(наименование предприятия)

« 05 » сентября 2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
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
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	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
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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
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 обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего **216 часов**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **144 часа**

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

3.1. 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
<p>ПМ 02 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</p>			
ПК 2.1.-2.3. МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	Тема 1.Технология приготовления сложных супов: супов-пюре, прозрачных супов, национальных супов	12
		Тема 2. Технология приготовления соусов на мясном, рыбном бульонах, соусов молочных, сметанных, яично-масляных	12
ПК 2.1. ПК 2.4.-2.7. МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	12
		Тема 2.Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	6
		Тема 3. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	12
		Тема 4. Технология приготовления блюд из мяса	12
		Тема 5. Технология приготовления блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	6
ВСЕГО часов	72		

3.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.02

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов на учебную практику-ку	Уровень освоения
<p>ПМ.02 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</p>				
<p>МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 1. Технология приготовления сложных супов: супов-пюре, прозрачных супов, национальных супов</p>	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	1.1.	<p>Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам. Оформление, отпуск, требования к качеству прозрачных супов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	6	2
	1.2.	<p>Организация рабочего места. Приготовление супов-пюре, биски, супов-кремов, велюте. Приготовление консоме, национальных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству супов</p>	6	2
<p>Тема 2. Технология приготовления соусов на мясном, рыбном бульонах, соусов молочных, сметанных, яично-масляных</p>	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	2.1.	<p>Организация рабочего места. Приготовление соуса «Эспаньол», соуса «Велюте», «Миронтон», «Охотничий», соус белый с овощами, «Морней», «Супрем». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	6	2,3
	2.2.	<p>Организация рабочего места. Приготовление соусов: «Бешамель», «Субиз», «Нантюа», сметанных, яично-масляных («Польский», «Голландский», «Мутар», «Муслин»). Варианты оформления тарелки и блюд соусами.</p>	6	2

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей: спаржа отварная, артишоки, фенхель фаршированные, овощное ризотто, голубцы, овощной гратен, пончики из цветной капусты, дюшес, «Макар», «Анна». Кабачковые ленточки с мятой. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи.	6	2
Тема 2. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>6</i>	
	2.2.	Организация рабочего места. Приготовление ризотто, каннеллони с начинкой, равиоли с грибами, лазаньи с курицей и грибами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи	6	2
Тема 3. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>6</i>	
	2.3.	Организация рабочего места. Приготовление омлета фаршированного, омлета-суфле. Горячих блюд из сыра: изделий из сыра, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи.	6	2
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	3.1.	Организация рабочего места. Приготовление семги на шпажках, тельного из судака, филе семги в беконе, судак с пряностями и цитрусовым салатом. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	3.2.	Организация рабочего места. Приготовление камбалы запеченной с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте, карп, запеченный в соли. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура	6	2,3

		подачи.		
Тема 4. Технология приготовления блюд из мяса	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	4.1.	Организация рабочего места. Приготовление блюд из жареного мяса: ростбиф, бифштекс, медальонов из вырезки с апельсиново-черничным соусом, котлеты отбивные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
	4.2.	Организация рабочего места. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса: говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, зразы отбивные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
Тема 5. Технология приготовления блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>6</i>	
	5.1.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление куриного филе, фаршированного персиками, соте из курицы с цуккини и чесноком, рулетиков из индейки с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Зачет	6	2,3
	<i>ИТОГО часов</i>		<i>72</i>	

3.3. Содержание производственной практики по ПМ.02

Код профессионального компетенции.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на производственную практику по ПМ, по соответствующему МДК	Виды работ
<p>ПМ 02 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</p>			
<p>ПК 2.1.- 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6</p>	<p>МДК 02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>6</p>	<p>Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам. Оформление, отпуск, требования к качеству прозрачных супов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
		<p>6</p>	<p>Организация рабочего места. Приготовление заправочных и пюреобразных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству супов-пюре.</p>
		<p>6</p>	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление консоме, национальных и современных супов европейской кухни. Оформление, отпуск, требования к качеству супов.</p>
<p>ПК 2.3. ОК 03 ОК 04 ОК 07</p>		<p>6</p>	<p>Организация рабочего места. Приготовление соуса «Эспаньол», соуса «Велюте», «Миронтон», «Охотничий», Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>
<p>ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p>		<p>6</p>	<p>Организация рабочего места. Приготовление соусов: «Бешамель», «Субиз», сметанных, яично-масляных («Польский», «Голландский»). Варианты оформления тарелки и блюд соусами.</p>

		6	<p>Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление «Быстрых» соусов (соусы, приготовленные с использованием мясного сочка). Приготовление «Оригинальных» соусов, соусов для паст. Варианты оформления тарелки и блюд соусами. Органолептическая оценка качества соусов</p>
ПК 2.4. ОК 03 ОК 04 ОК 07 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	<p>Организация рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей: спаржа отварная, пюре из зеленого горошка, из шпината, крокеты, зразы картофельные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей</p>
		6	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление овощей фаршированных: артишоки, фенхель фаршированные, голубцы, овощной гратен. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из овощей фаршированных</p>
		6	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление ризотто, каннелони с начинкой, равиоли с грибами, лазаньи с курицей и грибами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из макаронных изделий</p>
ПК 2.5. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4		6	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление омлета фаршированного, омлета-суфле. Горячих блюд из сыра: изделий из сыра, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра. Правила сервировки стола, отпуска,</p>

ЛР 6 ЛР 10 ПК 2.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10			температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление семги на шпажках, тельного из судака, филе семги в беконе. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление камбалы запеченной с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте, карп, запеченный в соли. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы Дифференцированный зачет
ПК 2.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10 ПК 2.7. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление поджарки из рыбы в сковороде вок, шуки фаршированной кнельной массой, Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Приготовление ростбифа, грудинки фаршированной. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из мяса
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление бифштекса, стейка из мраморного мяса, фламбированного в виске, с черешней. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление антрекота, эскалопа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места.

ПК 2.7. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10			Подготовка и приготовление котлет отбивных, котлет натуральных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление свинины, жаренной на сковороде вок, каре ягненка с шампиньонами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление жаркого по-домашнему, свиного рулета с фисташками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из мяса
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление зраз рубленых, бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых. Органолептическая оценка качества блюд из мяса
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление куриного филе, фаршированного персиками, кнели из птицы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление соте из курицы с цуккини и чесноком, рулетиков из индейки с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.
		6	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление котлет «Пожарских», котлет по-киевски.. Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы
		6	Организация рабочего места.
		6	Организация рабочего места.

ПК 2.8. ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10			Подготовка и приготовление жюльена из языка, шампиньонов, птицы, рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества горячих закусок Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Дифференцированный зачет
	ИТОГО часов	144	

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

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
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	Кофемашина 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 индивидуального пользования	для группового пользования
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.

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

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

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

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

9. 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.

10. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

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

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

4. 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.

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

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

9. 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>

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1 ЛР 4, ЛР 6.	Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении супов сложного ассортимента во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП
	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		

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ОК 03 ОК 04 ОК 07 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</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>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий сложного ассортимента во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Оценка выполнения</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 овощей, круп, макаронных изделий, сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Творческое оформление приготовленных горячих блюд, согласно требованиям к качеству</p>	
	<p>Проведение бракеража и отпуска горячих блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований</p>	

<p>видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 07</p> <p>ЛР 1</p> <p>ЛР 5</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 10</p>	<p>к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>УП и ПП</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>ПК 2.5.</p> <p>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</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04. ОК 09.</p> <p>ЛР 1</p> <p>ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 10</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента во время учебной /производственной/ практики.</p> <p>Производственные ситуации</p>
	<p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Творческое оформление приготовленных горячих блюд, согласно требованиям к качеству</p>	
	<p>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).</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>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности</p>
	<p>Расчет сырья произведен согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из рыбы</p>	

<p>подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно технологии приготовления блюд и требованиям к качеству</p>	<p>операции при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p>
	<p>Проведение бракеража и отпуска готовых горячих блюд, согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.</p>	
<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 обслуживания ОК 01 ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 09. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6 ЛР 10</p>	<p>Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p>
	<p>Расчет сырья согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Творческое оформление и отпуск приготовленных блюд согласно требованиям к качеству</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>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих</p>	<p>Организация рабочего места</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности</p>
	<p>Выполнение механической кулинарной обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	
	<p>Расчет сырья исходя из</p>	

блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01, ОК 02, ОК 04., ОК 09. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10	технологических карт горячих блюд, горячих закусок.	операции при приготовлении канапе, салатов, холодных закусок сложного приготовления во время учебной /производственной/ практики. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям к горячим блюдам, горячим закускам	
	Творческое оформление, и подача горячих блюд, горячих закусок	
	Проведение бракеража готовых горячих блюд, горячих закусок. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и актуальными методами работы в профессиональной деятельности. Оценка результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)

	по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Выстраивание траектории профессионального и личностного развития
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Правила оформления документов (ТК, ТТК)

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на</p>

иностранном языке	нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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	Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов

