

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Буинский ветеринарный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Буинский Хлебозавод»
 Л.И.Камалов
от 31 августа 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
 И.М.Гиниятуллин
от 31 августа 2023 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер

Буинск, 2023

Рабочая программа учебной практики УП.02 профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 г;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»
Протокол № 1
«31» августа 2023 г.
Председатель ПЦК
Фазлиева Г.Т.

Разработали преподаватели:
Юнусова Ф.Ф. Ф.Ф.
Паспекова Т.В. Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Учебной практики 02

1.1. Область применения программы учебной практики УП02 профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа УП.02 профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

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.

Требования к знаниям, умениям:

знать:

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;

температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;

санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;

техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;

правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;

требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;

правила маркирования упакованных бульонов, отваров.

уметь:

Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров

выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:

обжаривать кости мелкого скота;

подпекать овощи;

замачивать сушеные грибы;

доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;

удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;

использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;

определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;

порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;

охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.

и общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень результатов воспитания:

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития РТ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1- 2.8, ЛР11,15	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	216	

3.2.Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 216 часов
ПК 2.1- 2.8 ЛР11, 15	1.Подготовка, уборка рабочего места	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.	6
	повара при выполнении работ по	Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.	6
	приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление рассольников.	6
	2.Организация процессов приготовления и	Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	6
	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Тема 5 Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	6
	изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Тема 6. Приготовление солянок	6
	3.Приготовление и подготовка	Тема 7. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных и суп пюре.	6
	к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	Тема 8 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	6
	4.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	Тема 9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	6
	разнообразного ассортимента.	Тема 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов	6
	5.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	6
	разнообразного ассортимента.	Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов	6
	6.Приготовление и подготовка к	Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд из фаршированных овощей	6
		Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
		Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6

<p>реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп</p>	6
	<p>Тема 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых</p>	6
	<p>Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	6
	<p>Тема 19 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц</p>	6
	<p>Тема 20 Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога</p>	6
	<p>Тема 21 Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра</p>	6
	<p>Тема 22 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	6
	<p>Тема 23 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	6
	<p>Тема 24 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	6
	<p>Тема 25 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы</p>	6
	<p>Тема 26 Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы</p>	6
	<p>Тема 27 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы</p>	6
	<p>Тема 28 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде</p>	6
	<p>Тема 29 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде</p>	6
	<p>Тема 30 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без)</p>	6
	<p>Тема 31 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде</p>	6
	<p>Тема 32 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	6
<p>Тема 33 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	6	
<p>Тема 34 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	6	
<p>Тема 35 Приготовление, оформление и отпуск фаршированной птицы</p>	6	
<p>Тема 36 Дифференцированный зачет</p>	6	

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
4. рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «Буинский ветеринарный техникум»
6. рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»
7. положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»
8. рабочая программа учебной практики;
9. договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;
10. приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
11. приказ о распределении студентов по местам практики;
12. график учебного процесса;
13. протоколы аттестации производственной практики

3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики.
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно- технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда.
6. Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.02.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02 включает демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюд

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

- Гречневая рассыпчатая каша с луком.
- Каша манная молочная с маслом.
- Каша пшенная молочная с тыквой.
- Каша рисовая молочная с маслом.
- Каша гречневая молочная с маслом.
- Крупеник со сметаной.
- Пудинг рисовый.
- Котлеты манные.
- Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом.
Запеканка пшеничная.
Запеканка рисовая.
Биточки рисовые.
Макаронные изделия отварные с томатом.
Макаронные изделия отварные запеченные с сыром.
Лапшевник с творогом.
Макаронник.
Бобовые в томатном соусе.
Чечевица отварная с луком.
Яйцо отварное вкрутую.
Яйцо отварное всмятку.
Яичная кашка.
Яичница глазунья натуральная.
Яичница глазунья с мясными продуктами.
Омлет натуральный.
Омлет смешанный.
Сырники из творога со сметаной.
Сырники из творога с морковью.
Вареники ленивые.
Запеканка из творога.
Пудинг из творога.
Вареники с творогом.
Лапша домашняя отварная с маслом.
Блинчики с яблоками.
Блинчики с творогом.
Вареники с вишней
Блины со сметаной.
Оладьи с джемом.
суп-пюре из круп.
борщ
борщ с капустой и картофелем
суп молочный с макаронными изделиями
суп- Харчо
суп вермишелевый на курином бульоне
суп вермишелевый на грибном отваре
рассольник Домашний
борщ холодный
щи зелёные
суп гороховый с гренками
щи из свежей капусты с картофелем
свекольник
суп овощной
суп сладкий из с/фруктов
суп картофельный с фасолью

щи из квашеной капусты
окрошка мясная
соус сметанный
соус польский (натуральный)
соус грибной с томатом
соус тар – тар
соус грибной
соус красный с луком
соус сметанный
соус томатный
соус сметанный с томатом
соус молочный
соус красный основной
соус сметанный с луком
соус паровой
соус сухарный
соус кисло-сладкий
соус белый основной
соус луковый
рыба паровая с гарниром.
рыба отварная, соус польский с гарниром.
рыба в рассоле с гарниром.
рыба жаренная по – Ленинградски;
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
рыба жаренная на гриле с гарниром.
шашлык из рыбы с гарниром.
рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
рыба в тесте кляр с гарниром.
рыба запеченная по – Русски;
рыба запеченная по –Московски,;
солянка рыбная на сковороде.
котлеты рыбные с гарниром.
биточки рыбные с гарниром.
зразы рыбные с гарниром.
фрикадельки рыбные.
тефтели рыбные с гарниром.
креветки отварные;
креветки жареные с соусом;
креветки жаренные на гриле.
мясо отварное с гарниром
язык отварной с соусом
сосиски отварные с гарниром
бифштекс с яйцом
антрекот с гарниром
эскалоп с гарниром

котлета отбивная свиная с гарниром
ромштекс с гарниром
бефстроганов с гарниром
поджарка с гарниром
шашлык с гарниром
мясо тушеное с гарниром
мясо духовое с гарниром
говядина в кисло – сладком соусе
гуляш с гарниром
азу с гарниром
плов
люля-кебаб с гарниром
котлеты с гарниром
биточки с гарниром
оладьи из печени.
курица отваренная с гарниром
курица жаренная с гарниром
котлеты рубленые из птицы с гарниром

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 02 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер

Блендер ручной

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Процессор кухонный

Овощерезка

Кофемолка

Стол производственный

Производственный стол с деревянным покрытием

Моечная ванна

Стеллаж передвижной

Машина посудомоечная

Миксер погружной

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Инструменты, инвентарь, посуда

Разделочные доски,

Ножи поварской тройки;

Щипцы универсальные;

Лопатка;

Веселка;

Венчик;

Ложки;

Шумовка;

Гастроемкости

Кастрюли;

Сотейники;

Сковороды; сито.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022 – 128 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 510 с..

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758



Протрумеровано и протинуеровано
скреплено печатью 21

М.П. Директор:
И.М.Г. Ишметдинов

И.М.Г. Ишметдинов) Директор