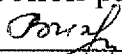


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 С.П. Вихрова
« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
на базе основного общего образования

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кудрявцева Н.В. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание»

от _____ 2018г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
6.	ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, 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, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Всего часов – 656 часов, в том числе на освоение МДК – 260 часов, на практики – 396 часов: учебную - 144 часа, производственную – 252 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения модуля во время учебной практики обучающийся должен обладать общепрофессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

ПК2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК2.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Код профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов,	курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	16		-			
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	МДК02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	228	228	70		-			
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396						144	252
Всего:		656	260	86		-		144	252

3.1 Тематический план учебной практики

№ темы	Наименование темы	Количество часов	Номер урока	Наименование работ
1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	1	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление к реализации бульонов, отваров - приготовление бульонов костного, мясного, мясокостного, бульона рыбного, отвара грибного, - приготовление полуфабрикатов для заправочных супов
			2	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента - приготовление, отпуск борща -приготовление, отпуск щей - приготовление, отпуск рассольника - приготовление, отпуск солянок - приготовление, отпуск супа картофельного с крупой или картофельного с макаронными изделиями, или супа картофельного с бобовыми
			3	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. - приготовление, отпуск супа молочного с крупой или молочного с макаронными изделиями - приготовление, отпуск супов-пюре - приготовление, отпуск сладких супов из сухофруктов или из свежих плодов или из свежих фруктов
			4	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление к реализации холодных супов, супов региональной кухни - приготовление, отпуск окрошки овощной или мясной или борща холодного или свекольника
2	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	24	5	Подготовка рабочего места. Приготовление отдельных компонентов для соусных полуфабрикатов

				- приготовление бульонов для соусов, мучных пассеровок
			6	Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке - приготовление соуса с мукой: красного основного и его производных - приготовление соуса белого и его производных - приготовление соуса грибного и его производных - приготовление соуса молочного и его производных - приготовление соуса сметанного и его производных
			7	Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов на сливках - приготовление соуса яично-масляных: польского или сухарного
			8	Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов - приготовление, отпуск сладких соусов: яблочного или абрикосового или клубничного
3	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	9	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. - приготовление, отпуск блюд из отварных овощей - приготовление, отпуск блюд из жареных овощей - приготовление, отпуск овощей жареных во фритюре - приготовление, отпуск тушеных овощей - приготовление, отпуск блюд из картофельной, капустной, морковной масс - приготовление, отпуск блюд из фаршированных овощей
			10	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, изделия из каши: котлеты, биточки, клецки, запеканки, пудинги. - приготовление, отпуск каш, гарниров из круп и риса - приготовление, отпуск вязких каш и изделий из них
			11	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых - приготовление, отпуск блюд из бобовых и кукурузы
			12	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий - приготовление, отпуск макарон отварных с сыром, макарон отварных с

				<p>томатом</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, отпуск блюд макарон запеченных с сыром, макарон запеченных с яйцом - приготовление, отпуск лапшевника
4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	13	<p>Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц. Яйца отварные в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлеты для различных типов питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, отпуск яиц в «мешочек», всмятку, вкрутую, яиц без скорлупы - приготовление, отпуск яичницы натуральной, яичницы с колбасой, яичницы с луком - приготовление, отпуск омлета натурального, смешанного, фаршированного
			14	<p>Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из творога</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, отпуск запеканки - приготовление, отпуск сырников - приготовление, отпуск вареников - приготовление, отпуск пудингов для различных типов питания
			15	<p>Проверка годности. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из сыра и из муки. Лапша домашняя, пельмени, вареники, блинчики, блины, оладьи, пончики.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, отпуск блинов, оладий с маслом, со сметаной - приготовление, отпуск блинчиков с вареньем или с яблочным фаршем
5	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24	16	<p>Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, оформление и отпуск отварных рыбных блюд (основной способ, на пару) и припущенных
			17	<p>Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск жареных рыбных блюд (основной способ, во фритюре), тушеных рыбных блюд</p>

			18	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск запеченных рыбных блюд
			19	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы рубленые, тельное, рулет.
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	30	20	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса отварного: мясо отварное с гарниром, сосиски отварные с гарниром. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса жареного: бифштекс, лагет, антрекот, эскалоп, бефстроганов, поджарка, шашлык.
			21	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса тушеного: гуляш, рагу, азу. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса запеченого
			22	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск блюд из натурального рубленого мяса: бифштекс рубленый с гарниром, шницель натуральный с гарниром. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточки, тефтелей, зраз, рулета, шницеля. Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски
			23	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, и отпуск блюд из птицы, кролика отварных, жареных (основной способ, во фритюре). Приготовление и отпуск блюд из куриной котлетной массы: котлеты, биточки с гарниром.
			24	Проверка качества. Подготовка рабочего места. Приготовление, и отпуск блюд из птицы, кролика тушеных, запеченных (с соусом и без)

	Всего	144		
--	--------------	-----	--	--

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия «Повар»

№ темы	Наименование темы	Количество часов	Количество дней
1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	4
2	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	24	4
3	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	24	4
4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	18	3
5	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного сыра водного сырья разнообразного ассортимента.	24	4
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	30	5
	ВСЕГО	144	24

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинетов технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства (по необходимости): компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Лаборатория:

Учебная кухня предприятий общественного питания, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Основной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Андонова Н.И. "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.", 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018- 256с.
2. Андонова Н.И. "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", Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия" 2018.
3. Качурина Т.А. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1е издание) Учебник, Москва.: Издательский центр "Академия", 2018 - 240с
4. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 237 с.(Среднее профессиональное образование)[Электронный ресурс]
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 188 с.: - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]

Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. "Приготовление супов и соусов", учебное пособие, 3е издание М.:
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. "Приготовление супов и соусов " Учебник , Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014-128с.
3. Качурина Т.А. "Приготовление блюд из рыбы" Практикум, 2е издание, учебное пособие, М.: Издательский центр "Академия, 2018.
4. Качурина Т.А. "Приготовление блюд из рыбы", Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2013 - 96с

5. Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы" Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014г.
6. Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы", практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014г.
7. Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы", учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2014г.

Интернет - ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. 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.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики для обучения предполагает наличие учебных комнат на базах практик и материально-технического обеспечения в соответствии с договором о практическом обучении, положения о практическом обучении, положения о наставничестве:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

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

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

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

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения, а также наставниками, закрепленными предприятием за обучающимися на момент обучения.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера. Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
 - педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20 __, протокол № _____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа учебной практики: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20 __, протокол № _____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа учебной практики: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20 __, протокол № _____

Председатель ЦМК _____