Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»	«Согласовано»	Утверждаю
Руководитель МК	Зам. директора по УПР	И.о. директора
_____Л.В. Блинкова	_____А.В.Долгих	_____А.А. Беляев
«_31__» августа 2022 г.	«___» августа 2022г.	«___» августа 2022 г.
Протокол № _____		.
от «_31_» августа 2022г.		

Рабочая программа
учебной практики

профессионального модуля: **ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.**

для профессии **16675 Повар.**
(профессиональная подготовка)

C=RU, O="ГБПОУ СО ""Борский государственный техникум""", CN=Беляев Александр Анатольевич, E=bgt-borskoe@yandex.ru
я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
009f615b92418b2d4a
2022-10-13 16:02:21

с. Борское 2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной практики 4

ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. Результаты освоения учебной практики 5

ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Структура и содержание учебной практики 10

ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

4. Условия реализации учебной практики 11

ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 13

ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. **Область применения программ**

Адаптированная рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК 2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.

ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.

ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.

ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 2.12.Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.

ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.

ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
ПК 2.18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:

Цель освоения программы учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
-приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре:

Учебная практика базируются на освоении предметов общепрофессионального цикла:
ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места;
ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности;
ОП.06.Введение в профессию: общие компетенции профессионала;
ОП.07 Рынок труда;
ОП.08 Основы предпринимательства.
Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.4. Место и время проведения учебной практики:

Учебная практика по ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий на 1 курсе в учебном кулинарном цехе.

1.7. Количество часов на освоение программы учебной практики: всего 36 часов, аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках ОПОП профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготавливает по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочне продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и другие продуктоы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдает правила охраны труда при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.	Обрабатывает, нарезает и формует овощи и грибы по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара.
ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.	Подготавливает рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	Приготавливает бутерброды и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.	Приготавливает блюда и гарниры из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.	Приготавливает каши и гарниры из круп по заданию повара.

	Соблюдает правила охраны труда при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара.
ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Приготавливает блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	Приготавливает блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.	Приготавливает блюда из яиц по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд из яиц по заданию повара.
ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.	Приготавливает блюда из творога по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд из творога по заданию повара.
ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.	Приготавливает блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
ПК 2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.	Приготавливает мучные блюда, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара.	Приготавливает горячие напитки по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении горячих напитков по заданию повара.
ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.	Приготавливает холодные и горячие сладкие блюда, десерты по заданию повара . Соблюдает правила охраны труда при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
ПК 2.15 Приготовление и	Приготавливает и оформляет салаты, основные

оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..	холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара.. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..
ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.	Приготавливает и оформляет супы, бульоны и отвары по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара.
ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.	Приготавливает холодные и горячие соуса, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара..
ПК 2.18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.	Процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует, начиняет продукцию по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинении продукции по заданию повара.
ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Порционирует (комплектация), раздает блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при порционировании (комплектация), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.	Помогает повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. Соблюдает правила охраны труда при помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.	Принимает и оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при приемке и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по

	заданию повара.
ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Упаковывает готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара. Соблюдает правила охраны труда при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии «Повар»
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов ее достижения, определенных руководителем	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгового технологического процесса приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологического процесса приготовления пищи.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Эффективный поиск необходимой информации в области прогрессивных методов внедрения новейших технологических разработок при использовании интернет – ресурсов.
ОК 5 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует Интернет-ресурсы для поиска постоянно обновляющейся нормативно-технической документации
ОК 6 Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами	Организует конструктивное взаимодействие в группе, ИТР при выполнении работ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Цель учебной практики.

Учебная практика по ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий проводится с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.

ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.

ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.

ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 2.12.Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.

ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.

ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.

ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.

ПК 2.18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.

ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и националь ных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

обучающийся должен **уметь:**

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка
и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы учебной практики по ПМ 01: 36 часов, итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

3. Структура и содержание учебной практики ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.1. Тематический план учебной практики ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессиональных модулей	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Производственная, часов	Учебная, часов
			Всего часов	в т.ч. ЛПЗ, часов			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
ПК 2.1 – ПК 2.22	ПМ.02 – УП.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	36					36
	Всего	36					36

Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет.

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Содержание практик	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий....		**36**	
Тема 1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	**Содержание**		
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.Ознакомление с правилами санитарии при **п**одготовке к работе рабочего места, Освоение приемов подго товке по заданию повара пряностей, прип рав, зерновых и молочных продуктов, пло дов, муки, яиц, жиров, сахара и других про дуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подбор норматив ной документации для **п**одготовки к рабо те рабочего места, проверке технологичес кого оборудования, производственного ин вентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов	2	**3**
Тема 2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при **п**одготовке к работе рабо чего места, Освоение приемов по обработ ке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара. Подбор нормативной документации для **п**одготовки к работе ра бочего места, проверке технологического оборудования, производственного инвен таря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов для обработки, нарез ке и формовки овощей и грибов по заданию повара.		
Тема 3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве кулинарной продукции Подбор нормативной документации для подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. . Освоение приемов по подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.		

Тема 4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Освоение приемов по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	2	**3**
Тема 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами . приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.		
Тема 6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению каш и гарниров из круп по заданию повара.		
Тема 7Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.	2	
Тема 8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления блюд из мяса и мясных	2	

	продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.		
Тема 9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления блюд из яиц по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления блюд из яиц по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд из яиц по заданию повара.	2	
Тема 10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления блюд из творога по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления блюд из творога по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд из творога по заданию повара.		
Тема 11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомле ние с правилами приготовления блюд и гарниров из макаронных изде лий по заданию повара.Подбор нормативной документации для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.		
Тема 12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.	4	
Тема 13 Приготовление горячих напитков по	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления горячих напитков по	2	

заданию повара. **Тема 14** Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.	заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления горячих напитков по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению горячих напитков по заданию повара. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.		
Тема 15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.. Подбор нормативной документации для приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.. Освоение приемов по приготовлению и оформлению салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..	4	
Тема 16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара. Освоение приемов по приготовлению и оформлению супов, бульонов и отваров по заданию повара.	4	
Тема 17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. Подбор нормативной документации для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию		

	повара. Освоение приемов по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.		
Тема 18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомле ние с правилами: процеживание, протирание, замешивание, измельче ние, фарширование, начинка продук ции по заданию повара.Подбор норма тивной документации: процеживание, протирание, замешивание, измельче ние, фарширование, начинка продук ции по заданию повара. Освоение приемов по: процеживание, протира ние, замешивание, измельчение, фар ширование, начинка продукции по заданию повара.	2	
Тема 19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами: порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Подбор нормативной документации для: порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Освоение приемов по: порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.		
Тема 20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. Подбор нормативной документации для помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. Освоение приемов по оказанию Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.	4	
Тема 21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.		

Тема 22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Подбор нормативной документации для приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Освоение приемов по приему и оформлению платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Подбор нормативной документации для упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Освоение приемов по упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.		
	Комплексный дифференцированный зачет	6	
ИТОГО		36	

4.Условия реализации учебной практики

4.1. Материально-техническое обеспечение программы практики

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное (электроплиты 4-х конфорочные со встроенным жарочным шкафом - 2 шт, электроплита 4-х конфорочная 1 шт, холодильное оборудование - 3шт, микроволновая печь, весы электронные, моечные ванны для мытья сырых продуктов и для мытья кухонной и столовой посуды, производственные столы- 7 шт, стелажи для хранения инвентаря, маркированные разделочные доски, кухонная посуда, наборы инструментов, инвентаря).

Оборудование и технологическое оснащение обеденного зала: обеденные 4-х местные столы – 7шт, стол для нарезки хлеба, оборудованный маркированными доской и ножом – 1шт, встроенные стенные шкафы для хранения столовой посуды и приборов, столовая посуда и приборы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко- 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. - 512 с.ISBN 978-5-4468-2827-2

2.Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М: Изда тельский центр «Академия», 2016. - 288 с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-2826-5

3.Семиряжко Т.Г. С306 Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач.. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю., Дерюгина. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-0

4.Дубровская Н.И. Д797 Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 240 с. ISBN 978-5-4468-1073-4

5.Качурина Т.А. К 309 Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 4-е изд. стер.–М.:Издательский центр «Академия», 2014. - 176 с. ISBN 978-5-4468-1057-4

6.Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2905-4
7.Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2906-4
8.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 48 с. ISBN 978-5-4468-1262-2
8.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова.- 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 64 с. ISBN 978-5-4468-1263-9
10.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 3: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова.- 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1539-5
11.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 4: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1540-1

Дополнительная литература:

1.Шатун Л.Г. Ш 294 Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ Л.Г. Шатун. – М.: Издательский Центр «Академия», 2010. – 320 с. ISBN 5-7695-2893-1
2.Харченко Н.Э. Х227 Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский Центр «Академия», 2009. – 288 с. ISBN 5-7695-1344-6
3.Матюхина З.П. М 353 Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач.проф.образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд., испр. и допол.-М.: Издательский Центр «Академия»,2009.– 256 с. ISBN 978-5-7695-6500-7
4.Бутейкис Н.Г. Б 93 Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач.проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 8-е. изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2009. – 304 с. ISBN 978-5-7695-5853-5
5.Усов В.В. У76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для нач.проф.образования / В.В. Усов. – 9-е изд. Стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2011. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3
6.Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для нач.проф. образования / Н.Э. Харченко .- 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2010. – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6
7.Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2009. – 753 с. ISBN 5-7657-0234-1

Журналы:
1. «Питание и общество».
2. «Ресторанные ведомости».
3. «Шеф».
4. «Гастроном».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения теоретической части МДК. Занятия проходят в оборудованных лабораториях, учебных цехах в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

На учебную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности..

В рамках профессионального модуля сдается квалификационный экзамен, цель которого оценка компетенций, сформированных у обучающихся при изучении модуля. По завершению изучения МДК обучающиеся сдают в рамках промежуточной аттестации дифференцированный зачет, по завершению учебных практик сдают комплексный дифференцированный зачет, на котором оцениваются знания, умения, компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии, а также навыки демонстрации умений в условиях, приближенных к реальному производству.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:
Видеркер Светлана Александровна - мастер производственного обучения, технолог общественного питания, повар 5 разряда.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. ПК 2.12.Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара ПК 2.18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	1.1. Изложение требований к разработанным документам; 1.2 выполнение расчета количества сырья; 1.3 обоснование выбора использования нормативной документации. 1.4 правильное использование нормативной документации; 1.5 определение последовательности выполнения составления документов; 1.6 изложение правил техники безопасности при разработке документации; 1.7 выверка составленной документации; 1.8 самопроверка качества выполненных работ. 1.9. Изложение требований к механической кулинарной обработке сырья, приготовления блюд, изделий, напитков; 1.10 выполнение расчета количества сырья; 1.11 обоснование выбора использования технологического оборудования, инструментов, инвентаря, приспособлений. 1.12 определение последовательности выполнения приготовления блюд, изделий, напитков; 1.13 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд, изделий, напитков; 1.14 самопроверка качества выполненных работ. 1.15. Изложение требований к оформлению, реализации, презентации, продаже, расчетам; 1.16 самопроверка качества выполненных работ.

ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-адекватное объяснение понимание сущности профессии; -активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность; -эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии пекарь;	-социологический опрос (анкетирование); -устный опрос; -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной на конкурсах профессионального мастерства. Интерпретация результатов наблюдения
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	-аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития. правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами(технологические карты, инструкции);	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций; -личная оценка результативности - осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач); - критическая оценка полученных	-устный опрос

ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	знаний; - критические рассуждения отношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах; - признание ошибок и их устранение; - реализация знаний путем действия. - умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач. -работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития. - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;	
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Формирование чувства принадлежности к команде ; - Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы. - Умение выслушивать других и стремление понять их; - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

5.1. Оценка качества освоения программы обучающимися учебной практики включает текущий контроль при выполнении заданий.
5.2. Оценка качества освоения обучающимися заданий учебной практики осуществляется в направлении:

- Оценка уровня освоения вида профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности**
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Оценка в форме комплексного дифференцированного зачета по текущим оценкам журнала учета учебной практики при освоении обучающимися вида профессиональной деятельности.

5.3. Аттестация учебной практики проводится на основании текущих оценок выполненных заданий.
5.4. Необходимым условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю является итоговая положительная оценка по учебной практике.