

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«30» августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по

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

Профессия среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова

М.П.



СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»

Е.С.Казанцева




г.о.Электросталь, 2018

Рабочая программа УП и ПП по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1578. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 декабря 2016 г. Регистрационный № 44915).
2. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «15» июня 2018 г. №155-о
3. Примерной основной образовательной программы
4. В соответствии с профессиональным стандартом 43.01.09 Повар, кондитер, Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Автор программы: Заборова Н.В. мастер п/о 

Фамилия И.О.,

должность,

подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «30» 08. 2018г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Богданова А.А.  
Фамилия И.О.,



подпись

## Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
  - 1.1. Область применения программы практики
  - 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
  - 1.3. Место практики в структуре ОПОП
  - 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
  - 1.5. Место прохождения практики
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
  - 4.1. Требования к проведению практики
  - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
  - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**
  - Приложения** (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

(далее УП.02 и ПП.02)

Программа УП.02 и ПП.02 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### 1.2. Цели и задачи УП.02 и ПП.02, требования к результатам освоения программы

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Сцелью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**приобрести практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 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, 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.

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### 1.3. Место УП.02 и ПП.02 в структуре ОПОП

УП.02 и ПП.02 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**МДК.02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**МДК.02.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.02 и ПП.02 определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 1 курсе в 2 семестре; 2 курсе в 4 семестре; 3 курсе в 5 и 6 семестрах.

Трудоемкость практики отражена в прилагаемой таблице:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.02	ПМ.02	4 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Учебная мастерская	концентрир	144
2.	ПП.02	ПМ.02	7 недель	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Предприятия работодателей	Концентрир.	252
ВСЕГО:							396

### 1.5. Место прохождения УП.02 и ПП.02

Учебная практика осуществляется в учебной лаборатории поваров, а производственная практика осуществляется

на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра», ООО «Фабрика обедов» направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.02 и ПП.02, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

### 2. Результаты освоения программы УП.02 и ПП.02

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД 2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс.
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 в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс.
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 в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

*Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта<sup>1</sup> с учетом терминологии*

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) <b>«Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»</b>	<b>«Приготовление блюд и кулинарных изделий»</b>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	<i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</i>
Трудовая функция А/01.3 (уровень квалификации 3 «Повар»	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
Трудовые действия	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом</p>
Умение	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и требованиям к безопасности и условиям хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации</p>
Знание	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Трудовая функция А/02.3 (уровень квалификации 3 разряд) «Повар»	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и упаковке блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия действие	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и бобовых продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p>



Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
	<p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию</p> <p>Приготовление горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных од и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по повара</p>
Умение	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных ичной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и ые изделия на вынос</p>
Знание	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие ость организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, емых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия ния</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении польуемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, емого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных отребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p>

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### 3. Структура и содержание УП.02 и ПП.02

Тематический план и содержание программы практики

№ п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	<b>УП.02 по ПМ.02</b>	<b>144:</b>
	<p>Тема 1 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.</p> <p>2. Приготовление и отпуск щей по-уральски.</p> <p>3. Приготовление и отпуск борща.</p> <p>4. Приготовление и отпуск рассольника петербургского.</p> <p>5. Приготовление и отпуск супа крестьянского с крупой.</p> <p>6. Приготовление и отпуск супа картофельного с фасолью.</p> <p>7. Приготовление и отпуск супа картофельного с вермишелью.</p> <p>8. Приготовление и отпуск супа горохового.</p> <p>9. Приготовление и отпуск солянки из птицы.</p> <p>10. Приготовление и отпуск бульона прозрачного из кур.</p> <p>11. Приготовление и отпуск супа-пюре из цветной капусты.</p> <p>12. Проверочная работа.</p>	72ч
	<p>Тема 2 1. Приготовление, оформление и подготовка к ассортименту реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ. Приготовление и подача жульена.</p> <p>2. Приготовление и подача рыбы отварной с картофелем отварным, с соусом польским.</p> <p>3. Приготовление и подача рыбы, жареной по-ленинградски.</p> <p>4. Приготовление и подача рыбы, жареной в тесте с соусом майонез с корнишонами.</p> <p>5. Приготовление и подача бефстроганова с картофельным пюре.</p>	36ч

	<p>6. Приготовление бифштекса рубленого с яйцом и картофелем жареным.</p> <p>7. Приготовление и подача котлет с рассыпчатой гречневой кашей и соусом красным.</p> <p>8. Приготовление и подача шницеля столичного со сложным гарниром.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности</p> <p>9. Приготовление и подача капусты тушеной.</p> <p>10. Дифференцированный зачет Приготовление и подача антрекота с картофелем жареным, соусом томатным.</p>	36ч
	<b>ПП-02 по ПМ 0.2</b>	<b>252</b>
	<p>П/т 1 <b>1. Приготовление супов.</b> Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе. Приготовление и подача шей и борщей.</p> <p>2. Приготовление и подача супов прозрачных, солянок.</p> <p>3. Приготовление и подача супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиям.</p> <p>4. Приготовление и подача супов молочных и супов сладких.</p> <p>5. Приготовление и подача супов холодных.</p>	36ч
	<p>П/т 2 <b>1. Приготовление соусов.</b> Приготовление соуса красного основного.</p> <p>2. Приготовление соуса белого основного.</p> <p>3. Приготовление соуса молочного, сметанного.</p> <p>4. Приготовление яично-масляных соусов.</p> <p>5. Приготовление холодных соусов и заправок</p>	36 ч
	<p>П/т 3 <b>1. Приготовление блюда гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</b> Приготовление каш и изделий из каш.</p> <p>2. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.</p> <p>3. Приготовление и подача блюд из яиц.</p> <p>4. Приготовление и подача блюд из творога.</p> <p>5. Приготовление и подача блинчиков с различными начинками.</p>	36 ч
	<p>П/т 4 <b>1. Приготовление блюд и гарниров из овощей.</b> Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.</p> <p>2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.</p> <p>Дифференцированный зачет. Приготовление и подача сырников со сладким соусом.</p>	36 ч
	<p>П/т 5 <b>1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</b> Приготовление</p>	

	блюдо из рыбы отварной. 2. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом. 3. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре. 4. Приготовление блюд из рыбы запеченной. 5. Приготовление блюд из морепродуктов.	36 ч
	П/т 6 <b>1. Приготовление блюд из мяса, птицы и кролика.</b> Приготовление блюд из мяса отварного с картофельным пюре. 2. Приготовление блюд из мяса жареного порционным куском. 3. Приготовление блюд из рубленой котлетной массы. 4. Приготовление блюд из птицы. 5. Приготовление блюд из кролика.	36 ч
	П/т 71. <b>Приготовление горячих закусок.</b> Приготовление жульена.	
	2. Приготовление ростбифа с помидорами черри. 3. Приготовление креветок в сливочном соусе. 4. Приготовление жареного адыгейского сыра с паприкой 5. Дифференцированный зачет. Приготовление бифштекса рубленого со сложным гарниром, брусничным соусом.	36 ч

## 4. Условия реализации программы УП.02 и ПП.02

### 4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
  - нормальное материально-техническое обеспечение;
  - современность оснащённости и технологии;
  - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
  - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:
- непрерывность контроля;
  - сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
  - межоперационный контроль работы обучающихся;
  - взаимоконтроль обучающихся;
  - оценочное общение мастера с обучающимися;
  - объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.02 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.0201, МДК.02.02, УП.02 и ПП.02 с результатами проверочных работ.

### 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие учебной мастерской;

#### Оборудование и технологическое оснащение мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- производственные столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки столовые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 2017

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2017

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности 2017

Мартинчик А.Н. Физиология питания 2017

Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2016

Анфимова Н.А. Кулинария 2017

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов 2018

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места 2018

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2018

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 2018

Харченко Н. ЭСборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2018

Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер 2019

Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело» (Кондитерское дело). «Хлебопечение»)(локальная) 2019

Шильман Н.З. Технологические процессы предприятий питания 2017

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции 2017 Российская Федерация.

1. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Дополнительные источники:
1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

## 5. Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 профессии 43.01.09 Повар, кондитероценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

#### Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

*В приложении приводятся бланки документов по контролю практики*



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**III. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Студента группы \_\_\_\_\_

(Фамилия, И.О.) \_\_\_\_\_

Организация и подразделение места прохождения  
практики:

\_\_\_\_\_

Период прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.) \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

г.о. Электросталь, 20 \_\_\_\_ г.

Перечень  
документов, находящихся в отчете

студента \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

**Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций**

<i>Название ПК</i>	Основные показатели оценки результата (ПК)	<i>Оценка зачтено/зачтено</i>	<i>не</i>

Куратор практики/мастер производственного обучения  
М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия  
43.01.09 Повар, кондитер**

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О.

Куратор практики: \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20\_\_ г.

**Внутренние страницы дневника  
по производственной/учебной практике**  
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			

ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОО \_\_\_\_\_

