


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

Утверждаю


Зам. директора по УПР
Л.В. Гараева
_____» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной практики

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2023 г.

Рабочая программа учебная практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Татарстан «Лениногорский политехнический колледж»


Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от «01» 09 2023 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

1. Гараева Л.В., зам. директора по УПР ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики	13

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен **получить практический опыт:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

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

– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент;

– Требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы;

– Приготовление, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

– Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

– В процессе освоения учебной практики у обучающихся формируются личностные результаты:

– ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»

– ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.02 Организация и ведение	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих

<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	---

1.4 Формы контроля:

Учебная практика - дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики

В рамках освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика -72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики и виды производственных работ

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол - во часов	Показатели освоения ПК	Формат практики с указанием базы практики
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте, разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;	6	Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.	Рассредоточен о, кулинарный цех
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление простых горячих супов и горячей кулинарной продукции; Приготовление сложных горячих супов и горячей кулинарной продукции;	6 6	Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.	Рассредоточен о, кулинарный цех
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	6	Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.	Рассредоточен о, кулинарный цех
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление и реализация горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	6	Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.	Рассредоточен о, кулинарный цех

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Рассредоточен о, кулинарный цех</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>6 Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Рассредоточен о, кулинарный цех</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление горячих блюд из рыбы нерыбного водного сырья, сложного ассортимента; Приготовление горячих блюд из рыбного фарша, сложного ассортимента;</p>	<p>6 6 Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Рассредоточен о, кулинарный цех</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, дичи и кролика сложного ассортимента; Приготовление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента;</p>	<p>6 6 Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Рассредоточен о, кулинарный цех</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендтовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>Приготовление горячих закусок сложного ассортимента; Приготовление горячих авторских, брендтовых, региональных блюд;</p>	<p>6 6 Выполнение разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Выполнение сервировки и оформления сложной горячей кулинарной</p>	<p>Рассредоточен о, кулинарный цех</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			продукции; Выполнение контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции.	
--	--	--	--	--

2.2. Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование профессиональных модулей	Кол-во час на практику по ПМ	Виды работ
	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72 часа	
	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте, разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	Приготовление простых горячих супов и горячей кулинарной продукции; Приготовление сложных горячих супов и горячей кулинарной продукции;
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	6	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление и реализация горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	Приготовление горячих блюд из рыбы нерыбного водного сырья, сложного ассортимента; Приготовление горячих блюд из рыбного фарша, сложного ассортимента;
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	Приготовление горячих блюд из мяса, дичи и кролика сложного ассортимента; Приготовление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента;
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих	12	Приготовление горячих закусок сложного ассортимента;

	<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>УП ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Всего часов</p>		<p>Приготовление горячих авторских, брендовых, региональных блюд;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
		72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Технология продукции общественного питания»
учебного кабинета – технология кулинарного производства
мастерской – кулинарный цех
лаборатории – микробиологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

1. Шкафы для учебно-методической документации;
2. Стол для преподавателя;
3. Стул для преподавателя;
4. Столы для студентов;
5. Стулья для студентов;
6. Доска классная;
7. Экран;
8. Штативы для плакатов;
9. Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет;
10. Принтер;
11. Сканер;
12. Мультимедийные установки;

Учебно-наглядные пособия:

1. Плакаты;
2. Комплект учебно-методической документации;
3. Макеты;
4. Схемы;
5. Нормативно справочная литература;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (экран, мультимедиопроектор, компьютер или ноутбук) ;

-лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения;
2. Мультимедийные презентации лекционного материала.
3. Обучающие и контролирующие программы;
4. Информационные ресурсы сети Интернет:
 - федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
 - федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
 - федеральный портал «Информационно-коммуникационные;
 - технологии в образовании» (<http://www.kt.edu.ru>);
 - федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);
 - сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

Оборудование лаборатории и рабочих мест в кулинарной мастерской:

- Производственные столы по количеству рабочих мест;
- Весы настольные циферблатные;
- Весы электронные;
- Овощерезательная машина;
- Холодильный шкаф;
- Мясорубка;
- Обогреватель для воды;
- Плита электрическая секц. Модулирования;
- Шкаф жарочный электрический секц. Модулированный;
- Сковорода электрический секц. Модулированная;
- Пекарский шкаф;
- Тестораскаточная машина настольная;
- Вытяжное устройство;
- Блендер (для измельчения и перемешивания);
- Миксер (для получения различных консистенций);
- Взбивательная машина ;
- Линия с оборудованием инвентарем и инструментами (раздаточная);
- Протирочная машина или универсальный привод;
- Ванна производственная 3-х секционная;
- Универсальная кухонная машина;
- Стол кулинарный разборный;
- Машина для резки вареных овощей;
- Стеллажи передвижные;
- Стол со встроенной моечной ванной краном и смесителем;
- Прилавок для подносов и приборов в виде стола;
- Механизм для нарезки свежих овощей;
- Пароварочный аппарат;

Инвентарь, инструменты:

- Ножи поварские;
- Доски разделочные;
- Кастрюли;
- Рыбчистки ручные;
- Нож- скребок, нож-для разделки;
- Лотки для полуфабрикатов;
- Котел рыбный;
- Игла поварская, игла шпиговальная;
- Ножницы, ножницы- секаторы;
- Щипцы (для удаления перьев, щетины);
- Мусат (для заточки ножей);
- Тяпка (для измельчения);
- Стул- колода(для разруба мяса);
- Блюда (для перемешивания полуфабрикатов);
- Противни (для жарки, запекания, выпекания);
- Горелки газовые (для опаливания);
- Топор (для разруба);

- Пинцет (для удаления);
- Дуршлаг(для процеживания, слива);
- Цедилка (для получения продукта без воды или бульона);
- Шумовка (для вылавливания горячего);
- Черпаки (для жидкости);
- Разливательные ложки (жидкой основы);
- Соусная ложка (соусов);
- Воронка (переливание с узким горлышком);
- Литрометры (с уровнем);
- Приспособления для процеживания бульона;
- Венчик (взбивание);
- Скалка (раскатывание);
- Терка (измельчение);
- Ступка с пестиком (растирание);
- Сита (удаление инородных частиц);
- Суповые миски (глубокие);
- Поварские ложки (для розлива блюд);
- Сковороды (для жарки);
- Кастрюли 1-5л (для варки, припускания, кипячения);
- Сотейник(жарки, тушения);
- Столовые ложки;
- Мясорубка (ручная);
- Лопатка для оформления котлет;
- Деревянные лопатки (для помешивания, переключивания);
- Деревянные палочки (для работы с разогретым жиром);
- Столовая посуда (тарелки глубокие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, миски, блюда -овальные, блюда круглые, вазы, соусники, вазы, креманки, подставки для тортов и выпечки, миски, салфетницы, мерная посуда);
- Приборы столовые(ложки, вилки, ножи, приборы для переключивания, лопатки, ложки чайные, десертные);
- Посуда для горячих напитков;
- Посуда для холодных напитков;
- Столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца);
- Форменная одежда (белый китель рукав $\frac{3}{4}$, черные штаны, белый колпак, сабо, черный фартук) «Технология продукции общественного питания»: овощерезательная машина, производственные столы, холодильный шкаф, весы электронные, мясорубка, доски разделочные, ножи поварские, плита электрическая секц. модулирования, наплитная посуда, столовая посуда и приборы.

19. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-17. Гриф Минобр.
20. Пучкова Л. И. Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, птицы. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2020. – 559 с. Гриф Минобр.
21. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы : Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (итоговый контроль).

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК

	к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчет по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды,	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

	«цифрового следа»	
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

Формы контроля обучения:

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

Формы оценки результативности обучения:

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;
- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся/студентом;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося/студента)

Обучающийся (аяся) в группе на _____ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. _____

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями к ним (выполнил/ не выполнил)

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата « _____ » _____ 20__

_____/ ФИО, должность
(подпись руководителя практики)

_____/ ФИО, должность
(подпись ответственного лица организации (базы практики))