

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ПГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02**  
**по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
квалификация: 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа учебной практики (далее УП.02 ) профессионального модуля **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

**Разработчики:**

Лихачёва К.В., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л. М.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 02

## 1.1 Область применения программы

Данная программа УП.02 по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой углублённой подготовки) в освоении основных видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

## 1.2 Цели и задачи учебной практики

Формирование и развитие у обучающихся первоначальных профессиональных практических умений по виду деятельности в рамках общих и профессиональных компетенций для освоения рабочей профессии: обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего модуля и необходимых для выполнения задач.

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, овладение обучающимися современными технологическими приемами, умениями приготовления;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению горячих блюд;
- воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по приготовлению горячих блюд;
- развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области ресторанного бизнеса;
- способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие нужного решения.

## 1.3. Место проведения УП 02 ГПОУ «ПГК»

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 02

Всего **180 часов**

## 1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт в форме выполнения практической работы.

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 02

## 2.1 Требования к результатам освоения УП

В результате прохождения УП 02 по виду профессиональной деятельности **ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** обучающиеся должны овладеть профессиональными умениями по общим и профессиональным компетенциям:

**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.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** 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.** 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.

В результате прохождения УП.02 по видам профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов:

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

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

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- 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;</li><li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li><li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок.</li></ul>
---------------	---

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 02**  
**по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**  
**закусок разнообразного ассортимента**

**3.1 Тематический план**

№ п/п	Код ПК	Наименование вида деятельности	Кол-во часов
1	<b>ПК.01</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2	<b>ПК.02</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.	6
3	<b>ПК.03</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	24
4	<b>ПК.04</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
5	<b>ПК.05</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	24
6	<b>ПК.06</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	24
7	<b>ПК.07</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24
8	<b>ПК.08</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	42
9	<b>Дифференцированный зачет</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
<b>Итого:</b>			<b>180</b>

### 3.2 Содержание УП 02

Код ПК	Раздел УП № темы	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>6</b>	
<b>ПК 2.1.</b>	<b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>			
	<p style="text-align: center;"><b><u>Тема 1.1</u></b></p> <p>Организация и управление работой по подготовке рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарии, безопасности во время работ в горячем кулинарном цехе, правила эксплуатации оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте. планирование работы, координирование действий, выделяя наиболее важные рабочие моменты, оптимизировать рабочий процесс, рассчитывать время на приготовления</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами повара.</p> <p>понимание принципов</p> <p>Оценка наличия и качества продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организация хранения продуктов до момента использования в соответствии с требованиями</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы.</p> <p>Правило написания меню.</p>	6	3
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>			<b>42</b>	
<b>ПК 2.2.</b>	<b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПК 2.3.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>			
	<p style="text-align: center;"><b><u>Тема 2.1</u></b></p> <p>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>Приготовление косого, мясокостного, рыбного, бульона из птицы, отваров овощного и грибного. Подготовка и применение пряностей и приправ. Охлаждение и замораживание готовых бульонов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение до использования с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3

	<b><u>Тема 2.2</u></b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Приготовление щей, борщей: щи суточные, борщ украинский, борщ сибирский. Подготовка и применения пряностей и приправ при приготовлении. Порционирование, творческое оформление и подача супов, правила хранения до реализации с учётом требований к безопасности готовой продукции.	6	3
		Приготовление рассольника, солянок: рассольник ленинградский, солянка мясная сборная. Подготовка и применения пряностей и приправ при приготовлении. Порционирование, творческое оформление и подача супов, правила хранения до реализации с учётом требований к безопасности готовой продукции.	6	
		супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, приготовление молочных супов.	6	
	<b><u>Тема 2.3</u></b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	Приготовление, варианты оформления и подачи супов пюре и крем супа: суп пюре из птицы, крем суп из тыквы.	6	
	<b><u>Тема 2.4</u></b> Приготовление, подготовка к реализации прозрачных супов	Приготовление, варианты оформления и подачи прозрачных супов и гарниров к ним: консоме из птицы с гарнирами (кнели, равиолли).	6	
	<b><u>Тема 2.5</u></b> Приготовление, подготовка к реализации, холодных и сладких супов разнообразного ассортимента	Приготовление, варианты оформления и подачи холодных и сладких супов: окрошка, фруктово-ягодный суп с гренками.	6	
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			<b>12</b>	
<b>ПК 2.4.</b>	<b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>			
	<b><u>Тема 3.1</u></b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Приготовление, подготовка к реализации соусов красного основного и его производных, белого основного и его производных, сметанного соуса.	6	3
	<b><u>Тема 3.2</u></b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	Приготовление, подготовка к реализации соуса голландез, соуса на сливках. требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	6	
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>	
<b>ПК 2.5.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>			
	<b><u>Тема 4.1</u></b>	Приготовление, подготовка к реализации и презентации отварных,	6	

	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощное пюре, капуста тушеная, грибы отварные.		3
	<b>Тема 4.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Приготовление, подготовка к реализации и презентации жаренных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов: зразы картофельные, рулет, гратен из капусты, жульен.	6	
	<b>Тема 4.3</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп	Приготовление, подготовка к реализации и презентации вязких и рассыпчатых каш и изделий из них: запеканка рисовая, пудинг.	6	
	<b>Тема 4.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	Приготовление, подготовка к реализации и презентации отварных бобовых и блюд из макаронных изделий: бобовые с жиром, макаронник.	6	
	<b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.6.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>			<b>18</b>
	<b>Тема 5.1</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.	Приготовление, подготовка к реализации и презентации отварных яиц, омлетов (фаршированный, пуляр). Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	3
	<b>Тема 5.2</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра	Приготовление, подготовка к реализации и презентации сырников, сырных палочек, вареников ленивых.	6	
	<b>Тема 5.3</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Приготовление, подготовка к реализации и презентации вареников, пельменей, лапши домашней.	6	
	<b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>
<b>ПК 2.7.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>			
	<b>Тема 6.1</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы	Приготовление, подготовка к реализации и презентации рыбы отварной и припущенной. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	3
	<b>Тема 6.2</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренной и запеченной рыбы	Приготовление, подготовка к реализации и презентации рыбы жареной восьмерка, косичка, запеченная фаршированная. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 6.3</b>	Приготовление, подготовка к реализации и презентации котлет, ру-	6	



	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной и кнельной массы рыбы	лета рыбного, кнели из рыб. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.		
	<b>Тема 6.4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	Приготовление, подготовка к реализации и презентации кальмары фаршированные, креветки пластованные, закуска из кальмара. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>54</b>	
<b>ПК 2.8.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>			
	<b>Тема 7.1</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из отарного и припущенного мяса	Приготовление, подготовка к реализации и презентации припущенных котлет натуральных, буженины отварной. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	3
	<b>Тема 7.2</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из жаренного мяса	Приготовление, подготовка к реализации и презентации стейков, котлеты натуральные, бифштекса. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.3</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из тушеного и запеченного мяса	Приготовление, подготовка к реализации и презентации мяса шпигованного запеченного, азу, бефстроганов. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рубленного мяса	Приготовление, подготовка к реализации и презентации бифштекс рубленный, котлеты, зразы, люля кебаб. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из отварной и припущенной птицы и кролика	Приготовление, подготовка к реализации и презентации птица запрвленнная отварная, котлеты припущенные. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из жаренной и запеченной птицы	Приготовление, подготовка к реализации и презентации жульен, котлета по-киевски, чахохбили. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из котлетной массы птицы	Приготовление, подготовка к реализации и презентации рулет из птицы, фарш муслим. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Тема 7.7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок субпродуктов	Приготовление, подготовка к реализации и презентации печень по-строгоновски, мозги фри, фуагра. Варианты оформления, хранения и упаковки на вынос.	6	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	Проверочная работа. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	

**УМЕТЬ:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования 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 (комплетовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**ИТОГО****180**

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП 02

### 4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП 02 предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

#### Оснащение

комплект учебно-методической документацией;  
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);  
мультимедиа

#### Оборудование рабочих мест

комплект электрооборудования  
комплект инвентаря  
не механическое оборудование  
комплект посуды  
комплект столовых приборов  
моечные ванны

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

Учебники

1. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Н.И. Андропова, Т.А. Качурина.. Москва. Издательский дом «Академия» 2017 г.
2. Кулинария. Н.А. Анфимова Москва. Издательский дом «Академия» 2017 г
3. Товароведение пищевых продуктов. З.П. Матюхина Москва. Издательский дом «Академия» 2017 г
4. Товароведение продовольственных товаров. Е.В. Епифанова. Москва. Издательский дом «Академия» 2019 г

#### **Дополнительные источники:**

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2015
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2016
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2013
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013
1. 1000 рецептов на скорую руку – М., Изд-во «ЭКСМО», 2017
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2015
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2010
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2013
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Комплект плакатов

Интернет – ресурсы

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к УП 02. в рамках профессионального модуля ПМ 02. является освоение знаний, полученных при изучении МДК 02.01; МДК 02.02, и дисциплин общепрофессиональ-

ного цикла необходимых для получения первичных профессиональных умений по общим и профессиональным компетенциям.

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4.4 Место учебной практики в структуре.**

УП 02 базируется на освоение предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- Основы калькуляции и учёта;
- Охрана труда;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Рисование и дизайн.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на УП.

#### **4.5 Формы проведения учебной практики.**

УП 02. проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ПГК».

#### **4.6 Место и время проведения учебной практики.**

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

УП 02. проводится в течении 2 и 3 семестров.

УП 02 проводит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Мастера: 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 обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УП 02.**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по

Обучение по завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты</b> (освоенные ПК)	<b>Косвенные показатели, влияющие на оценку</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Организация рабочего места	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно,	Проявление повышенного интереса к профессии. Самостоятельное планирование предстоящей работы. Аккуратность и точность в работе. Экономное расходование сырья, электроэнергии. Соблюдение трудовой дисциплины. Качество приготовленных блюд и изделий полностью соответствует требованиям.	<i>Выполнение итоговой комплексной работы</i>
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией		
Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил		
Правила подачи и оформления	Полное соблюдение установленных правил		

<b>Результаты обучения</b> (освоенные умения в рамках ВПД)	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<i>Выполнение итоговой комплексной работы</i>
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<i>Выполнение итоговой комплексной работы</i>

<p>к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p>
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p>
<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p>

