

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»
О.А.Немых
«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК Дабкина Дабкина Г.В.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 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 **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: *Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»*

Разработчик:

Круташева Ж.В. мастер производственного обучения ОГБПОУ «НМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
1.1. Область применения программы учебной практики 1.2. Цели и задачи учебной практики 1.3. Организация учебной практики 1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики 1.5. Оценка результатов прохождения учебной практики	
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля 3.2 Содержание учебной практики	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
4.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 4.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля **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 по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**

Учебная практика является неотъемлемой частью образовательного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен освоить:

Вид профессиональной деятельности:

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

иметь практический опыт:

- 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;

- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц,

творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ведении расчетов с потребителем.

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, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

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 т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, 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

При прохождении учебной практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	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
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
Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Организация учебной практики

Для организации учебной практики разработана следующая документация:

- Положение о практической подготовке в ОГБПОУ «НМТ»;
- рабочая программа учебной практики;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

1.5. Оценка результатов прохождения учебной практики

Формы и методы контроля – **наблюдение, оценка практической деятельности.** Промежуточная аттестация по результатам учебной практики – **дифференцированный зачет.**

2.РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия,	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	14	-	-	-	0
ПК 2.1.-2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	164	136	36	20	-	-	8
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	392	172	50	20	72	108	8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных и ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	2
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	2
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	2
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	2
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	4
7	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	4
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	4
9	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	4
10	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	4
11	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	4
12	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	4
13	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	4

14	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	4
15	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
16	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	4
17	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
18	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	4
19	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	4
20	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
	Всего:	72

3.3.Содержание учебной практики

№ п/п	Индекс модуля, ПМ. 02	Виды работ	Содержание работ	Кол- во часов	Коды компетенций	
					ОК	ПК
1	ПМ. 02	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных и ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Участие в оценке наличия, выборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных и ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 1-11	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
			Итого:			
2	ПМ. 02	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	Участие в оформлении заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6	ОК 1-11	ПК 2.1 ПК 2.2
			Итого:			
3	ПМ. 02	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Участие в выборе, подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Участие в взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Участие в изменении закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 1-ОК 7.	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
			Итого:			
4	ПМ. 02	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых	Участие в выборе, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	6	ОК 1-ОК 7.	ПК 2.1 ПК 2.2

		продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
			Итого:	6		
5	ПМ. 02	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Участие в приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Участие в выборе с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		ОК 1- ОК 7.	ПК 2.2 ПК 2.3
			Итого:	6		
6	ПМ. 02	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Участие в оценке качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Участие в порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 1- ОК 7.	ПК 2.3 ПК 2.4
			Итого:	6		

7	ПМ. 02	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Участие в охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 1- ОК 7.	ПК 2.3
			Итого:	6		
8	ПМ. 02	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Участие в хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Участие в выборе контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	ОК 5- ОК 7.	ПК 2.3
			Итого:	6		
9	ПМ. 02	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Участие в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Участие в расчете стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 6.- ОК 8.	ПК 2.3
			Итого:	6		
10	ПМ. 02	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Участие в консультировании потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК 1.- ОК 7.	ПК 2.3- ПК 2.4
			Итого:	6		

11	ПМ. 02	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Участие в выборе, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	ОК 9.- ОК 11.	ПК 2.4
			Итого:	6		
12	ПМ. 02	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Участие в проведении текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	ОК 1.- ОК 11	ПК 2.4
			Итого:	6		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в лаборатории «Учебная кухня-ресторан».

Оборудование лаборатории «Учебная кухня-ресторан».

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор ситейников;
- набор сковород;

- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Список основной и дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с
3. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. – М.: издательский центр «Академия», 2018.- 256с.
4. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». – М.: «Академия», 2016

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: ОИЦ «Академия», 2009
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: ОИЦ «Академия», 2006
4. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СПО)
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. –М.: Академия, 2010. – 336с.
6. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. –М.: Академия, 2010. – 432с.
7. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Москва «Колос», 2004
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: «Академия», 2010. – 304с

9. Перетятко М.Ю. Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании.
10. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СПО)
11. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. – М.: Мир, 2004

Стандарты, технические требования.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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

7. 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:

Электронные издания: Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания - <http://www.100menu.ru>

Электронная библиотека - <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>

5. Организация образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля 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» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы учебной практики 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 предусматривает выполнение обучающимися заданий по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в Учебной кухне ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.