****

**Министерство образования Московской области**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»

 (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В. Бубич*)* подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

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

основной образовательной программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

 Рабочая программа учебной практики ПМ 02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02. Учебная практика, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер», утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1569.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02** |  **4** |
|  **2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02**  |  **11** |
|  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02**  |  **18** |
|  **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02** |  **22** |
|  |  |

**1. Общая характеристика рабочей программы**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики УП.02 . является частью ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер», утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1569.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** УП 02 входит в состав ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики, обучающийся должен :

**Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

 – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**Знать:**

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

- виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

В результате освоения учебной практики обучающийся осваивает общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задач. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий .Оценка рисков на каждом шагу .Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать проблему в профессиональноми социальном контексте. Анализировать проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы.Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.  | Актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить .Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиск |
| ОК3.Планировать реализовать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии. Применение современной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.  | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. |
| ОК 4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.  | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. |
| ОК8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья. Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Современное средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребитель-ные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задач. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов. Разработка детального плана действий | Распознавать проблему в профессиональноми социальном контексте. Анализировать проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы для развития предпринимательской деятельности. Составлять план действия предприятия.  | Актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить .Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.  |

Перечень профессиональных компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности** |
| ВД | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. |

Максимальная учебная нагрузка УП 02- **180** часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -180 часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 180 |
| **Самостоятельная работа (внеаудиторная)** | - |
| **Обязательная учебная нагрузка** |  180 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** |

 **2.2. Тематический план и содержание Учебной практики УП 02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Уровень освоения*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
|  ***УП 02.01*** | ***180*** | ***-*** |
| ***Тема 1. Оценка наличия и качества продуктов, организация хранения и оформление заявок на продукты*** | *10* | *-* |
|  |  Оценка наличия и качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов |  *2* | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  Организация хранения продуктов до момента использования в соответствии с требованиями  | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
|  Оформление заявок на продукты, расходные материалы | *6* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Изменение закладки продуктов.*** | ***8*** |  |
|  | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. |  *2* | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок | *4* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
|  ***Тема3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок***  | **60** |  |
|  | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов |  *2* | *18* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд | *24* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, закусок | *18* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема 4.Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды*** | ***6*** |  |
|  |  Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования | *2* | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Выбор с учетом способа приготовления производственного инвентаря | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| Выбор с учетом способа приготовления инструментов, посуды | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема 5.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.*** | ***6*** |  |
|  | Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. | *2* | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
|  Оценка качества кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема 6.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче*** | ***6*** |  |
|  | Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче | *2* | *2* | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Охлаждение и замораживание кулинарных изделий, закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| Охлаждение и замораживание полуфабрикатов | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема 9.Хранение свежеприготовленных, охлажденных, замороженных кулинарных изделий, закусок*** |  ***6*** |  |
|  | Хранение свежеприготовленных кулинарных изделий, закусок |  ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Хранение охлажденных кулинарных изделий, закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| Хранение замороженных кулинарных изделий, закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8***  |
| ***Тема10.Разогрев охлажденных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок*** | ***6*** |  |
|  | Разогрев охлажденных готовых блюд | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Разогрев охлажденных кулинарных изделий | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Разогрев охлажденных закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| ***Тема 11.Разогрев замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок*** | ***6*** |  |
|  | Разогрев замороженных готовых блюд | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Разогрев замороженных кулинарных изделий | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Разогрев замороженных закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| ***Тема12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*** | ***6*** |  |
|  | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование горячих блюд с учетом требований по безопасности | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование кулинарных изделийс учетом требований по безопасности | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование закусок с учетом требований по безопасности | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  ***Тема 13.Рассчет стоимости супов, кулинарных изделий, закусок*** | ***30*** |  |
|  | Рассчет стоимости супов | ***2*** | ***12*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Рассчет стоимости кулинарных изделий | ***12*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Рассчет стоимости закусок | ***6*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| ***Тема 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*** | ***6*** |  |
|  | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, закусок | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  ***Тема 15.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями*** | ***6*** |  |
|  | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с инструкциями |  | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Выбор, рациональное размещение на рабочем месте инвентаря в соответствии с инструкциями | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Выбор, рациональное размещение на рабочем месте инструментов и посуды в соответствии с инструкциями | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  ***Тема16. Текущая уборка рабочего места повара. Мытье производственного инвентаря, посуды вручную и в посудомоечной машине*** | ***6*** |  |
|  | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями |  ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Мытье производственного инвентаря и посуды вручную | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Мытье производственного инвентаря и посуды в посудомоечной машине | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
|  ***Тема17.Выбор моющих средств. Чистка и раскладывание на хранение производственного инвентаря, посуды*** | ***5*** |  |
|  |  Выбор моющих средств для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | ***2*** | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Чистка и раскладывание на хранение производственного инвентаря | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды | ***2*** | ***ОК01-07, ПК 2.1-2.8*** |
| ***Дифференцированный зачёт*** | ***6*** |  |
| ***Всего:*** | ***180 часа*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет «Технология приготовления пищи»,** оснащенный партами, плакатами, мультимедийным проектором, плакатами, муляжами.

**Мастерская «Поварская лаборатория»** оснащенная в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оборудование:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;процессор кухонный;

тепловое оборудование: плиты электрические; фритюрница; микроволновая печь;

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция»; подставка для разделочных досок;

мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь);сито

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

набор ножей «поварская тройка»,

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо; прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,

инструментами, посудой:

- рабочий стол;- весы настольные электронные;

- разделочные доски;

- ножи поварской тройки

- лопатка; венчик; ложки;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания.**

**Основные источники:**

1. ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Г.П. Семичева, Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.

2.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление супов и соусов». Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова,Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.

3.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление супов и соусов» (Практикум». Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова,Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.

4.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»,И.П. Самородова, Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.

5. ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»,

(Практикум) И.П. Самородова ,Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.

6."Кулинария. "Повар, кондитер". Н. А. Анфимова.

Издательство: Академия (Москва), 2015г.

7.З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»

Издательский центр: Академия (Москва), 2015 г.

8.З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»

Издательский центр: Академия (Москва), 2015 г.

9.В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Издательство: Академия (Москва), 2015 г.

10.Сборник блюд и кулинарных изделий Москва 2015 г.

11. В.В.Усов. «Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания»

Издательство: Академия (Москва),2015год.

12.М.С.Цветкова, Л.С.Великович «Информатика и ИКТ»

Издательство: Академия (Москва),2015 год.

13. Ю.М Бурашников, А.С.Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»,Издательство: Академия (Москва),2015 год.

**Дополнительные источники**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронныйресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999г.: 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> –

взаимозаменяемость продуктов

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> - приготовление блюд из яиц

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>-приготовление горячих блюд из творога

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>-приготовление кулинарных изделий и закусок.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

 **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| 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. | Организует рабочее место и подготавливает оборудование в соответствии с технологическим заданием с соблюдением требований охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности.  | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |  Готовит бульоны и отвары разнообразного ассортимента, соблюдая технологическую последовательность. Соблюдать требования к качеству и сроки хранения. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Готовит супы разнообразного ассортимента. Творчески оформляет и подготавливает к реализации супы. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Готовит горячие соусы разнообразного ассортимента, соблюдая технологическую последовательность. Соблюдать требования к качеству и сроки хранения. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Готовит горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Творчески оформляет и подготавливает к реализации. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Готовит горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Творчески оформляет и подготавливает к реализации. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Готовит горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Творчески оформляет и подготавливает к реализации. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| 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 | Готовит горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Творчески оформляет и подготавливает к реализации. | Наблюдение за выполнением практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.** |