Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной практики

(указать вид практики)

**по профессиональному модулю**

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

(код, наименование)

Профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование)

Уровень подготовки: базовый

Повар, кондитер

(наименование квалификации по базовой подготовке)

Форма обучения: очная

2021г

Разработал: мастер производственного обучения Тимофеева Н.А.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
   1. **Область применения программы**

Программа практики **по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитери основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

* 1. **Цели практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

**1.3.Формы контроля**

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета, при условииположительного аттестационного листа по учебной практике, об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета по учебной практике, в соответствии с заданием, успешное выполнение контрольной практической работы по модулю.

**1.4.Количество часов на освоение программы практики**

учебная практика рассчитана 144 часa .(4 недели).

**1.5. Условия организации практики**

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских Филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке в форме учебных занятий по 6 часов.

1. **ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Содержание практики** | **Виды работ** | **Объем часов** |
|  | ***Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента*** | | **6** |
| 1 | УП.2.1.Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов. | -Подбирает, подготавливает к работе,  технологическое оборудование,  производственный инвентарь,  инструменты, весоизмерительные приборы.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий.  - Доводит блюда, кулинарные изделия, до вкуса, до определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочие места повара при выполнении работ по приготовлению  горячих блюд, кулинарных изделий.  Выбирает и применяет моющие и  дезинфицирующие средства. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. | ***6*** |
|  | ***Раздел № 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*** | | ***30*** |
| 2 | УП.2.2. Приготовление бульонов и отваров. | -Подготавливает к работе, проверяет  технологическое оборудования и  производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении бульонов и отваров, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: костный, мясокостный, мясной, рыбный, куриный бульоны;  -Готовит отвары: овощной, грибной, фруктовый.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса, до определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные бульоны с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления бульонов.  Проверяет качество готовых бульонов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает бульоны. | ***6*** |
| 3 | УП.2.3. Приготовление заправочных супов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении заправочных супов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы, супы с крупами, макаронными и бобовыми изделиями;  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные заправочные супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления заправочных супов.  Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
| 4 | УП.2.4. Приготовление молочных и сладких супов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении молочных и сладких супов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: молочные супы с крупами, макаронными изделиями с овощами;  -Готовит: супы из свежих плодов и супы из смеси сухофруктов;  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные молочные и сладкие супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления молочных и сладких супов  Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
| 5 | УП.2.5. Приготовление пюре – образных супов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении пюре - образных супов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: овощные суп – пюре, суп – пюре из круп и бобовых изделий, суп – пюре из мяса продуктов, суп – пюре из печени.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные пюре – образные супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления пюре – образных супов.  Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
| 6 | УП.2.6 Приготовление холодных супов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении холодных супов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: окрошку овощную и мясную, борщ, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные холодные супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления холодных супов.  Проверяет качество готовых заправочных супов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
|  | ***Раздел №3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента*** | | ***12*** |
| 7 | УП.2.7. Приготовление красного и белого, грибного, соусов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении красного и белого, грибного соусов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: соус красный основной, соус с луком, соус с луком и огурцом, соус красный – кисло – сладкий;  -Готовит: соус белый основной, соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный;  -Готовит: соус грибной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло – сладкий;  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления соусов.  Проверяет качество готовых соусов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 8 | УП.2.8. Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов, яично – масленых и масляных смесей и желе. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении соусов молочных, сметанных, яично – масленных и масленых смесей и желе, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: молочные жидкие и густые соусы, молочный соус с луком, соус молочный сладкий;  -Готовит: сметанный соус натуральный, с луком, с луком и томатом, с хреном;  -Готовит: соус яично – масляный,  - польский, сухарный, голландский;  Масленые смеси – масло зеленое, селёдочное, с авокадо, сырное, розовое, соус майонез;  Желе- рыбное, мясное;  Сладкие соус- яблочный, абрикосовый и из сухофруктов.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления соусов.  Проверяет качество готовых соусов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | ***Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента*** | | ***18*** |
| 9 | УП 2. 9. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: блюда отварные, припущенные, жареные, запечённые из овощей;  - Готовит: гарниры из жареных, тушеных, запечённых овощей;  -Готовит: блюдо из грибов – грибы в сметанном соусе, в сметанном соусе запечённые, грибы с картофелем.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из овощей и грибов с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.  -Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
| 10 | УП.2.10. Приготовление блюд и гарниров из круп: гречки, риса, перловой крупы, кеноа, булгуры | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд и гарниров из круп, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: каши – рассыпчатые (гарниры), вязкие, жидкие;  - Готовит: блюдо из каш – запеканки, крупеник, котлет и биточки;  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из круп с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из круп.  -Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 11 | УП.2.11.Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: гарниры из бобовых,  – пюре из бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе  - Готовит: блюдо - макароны отварные с сыром, с томатом, с овощами, макаронник.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.  -Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
|  | ***Раздел № 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*** | | ***18*** |
| 12 | УП.2.12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из яиц, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: вареные яйца;  - Готовит: жареные блюда из яиц – яичница, омлет;  -Готовит: запеченные блюда из яиц, омлет запеченный, драчена, яйца запеченный под молочным соусом.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из яиц с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из яиц.  -Проверяет качество готовых блюд из яиц, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает. | ***6*** |
| 13 | УП.2.13. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога и сыра | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из творога и сыра, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: холодные блюда из творога – творожную массу с изюмом или медом, с орехами, о сметаной;  - Готовит: отварные блюда из творога вареники, вареники ленивые, пудинг из творога;  -Готовит: жареные и запеченные блюда из творога;  Готовит: готовит гастрономическую нарезку из сыра.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из творога и сыра с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из творога и сыра.  -Проверяет качество готовых блюд из творога и сыра упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 14 | УП.2.14. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  кулинарных изделий из муки, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: дрожжевое тесто безопарным и опарным способом и изделия – пирожки печеные и жареные, расстегаи, ватрушки, кулебяки, пироги.  - Готовит тесто для блинов и оладий;  -Готовит бездрожжевое тесто и изделия из него  - пельмени и вареники, курники, ватрушки, сочни, слоеные пироги и пирожки, заварные профирроли  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из творога и сыра.  -Проверяет качество готовых блюд из творога и сыра упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | ***Раздел № 6.***  ***Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*** | | ***24*** |
| 15 | УП.2.15. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из отварной и припущенной рыбы, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: рыбу вареную в целом виде, порционными кусками и звеньями;  -Готовит: рыбу, припущенную на пару, в томате, с соусом белым с рассолом.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из отварной и припущенной рыбы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из припущенной и отварной рыбы.  -Проверяет качество готовых блюд из припущенной и отварной рыбы упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 16 | УП.2.16. Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из жареной и запеченной рыбы, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: рыбу жареную основным способом, во фритюре, по – ленинградски, с зеленым маслом, в тесте, зразы донские;  -Готовит: рыбу запечённую по – русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами, солянку на сковороде.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда изжаренной и запечённой рыбы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из жаренной и запечённой рыбы.  -Проверяет качество готовых блюд из жаренной и запечённой рыбы, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 17 | УП.2.17. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из рыбной котлетной массы, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикодельки рыбные в томатном соусе.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из рыбной котлетной массы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из рыбной котлетной массы.  Проверяет качество готовых блюд из рыбной котлетной массы, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
| 18 | УП.2.18. Блюдо из нерыбного водного сырья | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: раки, креветки, кальмары отварные, креветки с рисом, котлеты из кальмаров.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из нерыбного водного сырья.  Проверяет качество готовых блюд нерыбного водного сырья, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | **Раздел №7. *Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента*** | | ***36*** |
|  | УП.2.19.Приготовление и подготовка к реализации отварных мясных блюд. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: мясо отварное, окорок, корейку отварную; сосиски, сардельки отварные;  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара.  - Хранит свежеприготовленные блюда из отварного мяса с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из отварного мяса.  Проверяет качество готовых блюд из отварного мяса, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | УП.2.20 Приготовление и подготовка к реализации жареных мясных блюд. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из жареного мяса, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: мяса жареное крупным куском, жареное мясо порционными кусками, жареное мясо мелкими кусками, жареное мяса панированными кусками.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из жареного мяса с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из жареного мяса.  Проверяет качество готовых блюд из жареного мяса, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | УП.2.21. Приготовление и подготовка к реализации тушеных и запечённых мясных блюд | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из тушёного и запеченного мяса, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: мясо тушёное, мясо шпигованное, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, азу, плов;  -Готовит: запеканку картофельную с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянку сборную на сковороде.  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из тушёного и запеченного мяса с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из тушеного и запеченного мяса  Проверяет качество готовых блюд из тушёного и запеченного мяса, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | УП.2.22. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мясной рубленной и котлетной массы, из субпродуктов. | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из мясной рубленной и котлетной массы, и из субпродуктов, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: бифштекс рубленный,шницель натуральный, люля – кебаб;  -Готовит: котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленный, тефтели, рулет с макаронами;  -Готовит: почки по русски, печень журенная, сердце или легкое в соусе (гуляш)  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из мясной рубленной и котлетной массы, и из субпродуктов, с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из мясной рубленной и котлетной массы, и из субпродуктов.  Проверяет качество готовых блюд мясной рубленной и котлетной массы, и из субпродуктов, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | УП.2.23. Приготовление и подготовка к реализации блюд издомашней птицы, дичи, кролика | Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудования и производственный инвентарь;  - Подготавливает основные продукты и  дополнительные ингредиенты при приготовлении  блюд из домашней птицы, разнообразного ассортимента.  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов.  -Использовать региональные, сезонные продукты.  -Готовит: кур, цыплят жареных, утку жареную с яблоками, котлеты натуральные из филе, котлеты по – киевски, кролик жареный в сметане, птицу тушеную в соусе .  - Соблюдает температурный и временный режим процессов приготовления.  - Определяет степень готовности блюда, консистенцию.  - Доводит блюда до вкуса и определенной консистенции.  - Соблюдает санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  -Подготавливает, убирает рабочего места повара  - Хранит свежеприготовленные блюда из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  - Подготавливает рабочие места на раздачи для  порциониравания, сервировки и творческого оформления блюд из домашней птицы и дичи, кролика.  Проверяет качество готовых блюд, упаковывает на вынос, выбирает контейнеры, упаковочные материалы и эстетично упаковывает | ***6*** |
|  | УП.2.24. Промежуточная аттестация в форме зачета |  | ***6*** |
| 19 | **Всего часов** | | ***144*** |

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике:

Обучающиеся допускаются к зачету по учебной практике по результатам выполнения заданий и их отражения в дневниках учебной практики. Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. Оценка учебной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.Лица, допустившиеся к зачету, выполняют контрольную практическую работу. По результатам выполнения которой выставляется зачет или незачет.

По итогам промежуточной аттестации (З) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные ПК, ОК) | | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и 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. | | -Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы подготавливает рабочие мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  -Подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  -Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | | -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяем продукты в соответствии с нормами закладки,  -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:  -Обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушеные грибы, доводит до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон;  - Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров;  -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; | Формализованное  наблюдение, зачет. |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -Выбирает, применяет, комбинированный метод приготовления супов:  -Пассерует овощи, томат и муку, готовит льезоны;  -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  -Соблюдает температурный и временной режим варки супов, определяет степень готовности супов;  -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции;  -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов  -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании;  -Хранит свежеприготовленные, с учетом требований к безопасности готовой продукции; | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | | -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;  -Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны, варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  -Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  -Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов;  -Доводит соусы до вкуса, проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, соблюдать выход соусов при порционировании;  -Выдерживает температуру подачи,  творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами | Формализованное  наблюдение, зачет. |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  -Выбирает, применяет комбинированный способ приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств.  -Готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш;  -Готовит блюда из овощей и грибов;  -Готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  -Готовит пюре из бобовых;  -Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  -Проверяет качество готовых блюд,  порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи.  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; | Формализованное  наблюдение, зачет. |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;  -Приготавливает горячих блюд из творога: жарит, варит на пару, запекает изделия из творога;  -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки);  - Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит основным способом и в большом количестве жира;  -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;  -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | Формализованное  наблюдение, зачет. |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | | **-** Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовит на пару;  - припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фарширует, тушит, запекает с гарниром и без;  - варит креветки, раки, гребешки, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий | Формализованное  наблюдение, зачет. |
| 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 | | **-** Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;  -Организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  -Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  -Жарит пластованные тушки птицы под прессом;  - Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -Владеть профессиональной терминологией;  Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней | Формализованное  наблюдение, зачет. |
|  | | | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия.  Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной  и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника) | | Экспертная оценка на экзамене по модулю  Накопительная оценка по модулю  Накопительная оценка по модулю |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи поиска информации.  Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска.  Структурирует получаемую информацию.  Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска.  Оформляет результаты поиска | | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность  нормативно-правовой документации в  профессиональной деятельности.  Выстраивает траектории профессионального  и личностного развития | | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами | | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов | | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Описывает значимость своей  профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии | | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережении  я в рамках профессиональной деятельности по профессии | | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечении | | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые).  Понимает тексты на базовые  профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывает и объясняет свои  действия (текущие и планируемые).  Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

Критерии для промежуточной аттестации по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценки | оценка |
| Обучающийся не прошел практику по неуважительной причине. Комплект документов не полный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции. Отчет по практике не представлен в срок, или является неполным и не соответствует стандарту подготовки. Обучающийся при выполнении контрольного практического задания, выполняет задание с грубым нарушением технологии, что говорит о том, что профессиональные компетенции недостаточно усвоены, допускает нарушения санитарных норм и техники безопасности. | Незачет |
| Комплект документов полный, цель практики выполнена: Отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Работа обучающегося по текущим оценкам оценена положительно. Отчет по практике представлен в срок, не имеет грубых дефектов в содержании и оформлении. Контрольная практическая работа выполнена без грубых нарушений технологии, с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности. | Зачет |

**4.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

*Нормативные правовые акты*

**Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

1. **Основные источники:** ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. 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», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. 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>.
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

**5.1.Содержание практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  пп | Профессиональные компетенции | Общие компетенции | Виды работ |
|  | 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. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы подготавливает рабочие мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  -Подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
|  | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяем продукты в соответствии с нормами закладки,  -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:  -Обжаривает кости мелкого скота, подпекает овощи, замачивает сушеные грибы, доводит до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удаляет жир, снимает пену, процеживает бульон;  - Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров;  -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; |
|  | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -Выбирает, применяет, комбинированный метод приготовления супов:  -Пассеруетовощи, томат и муку, готовит льезоны;  -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  -Соблюдает температурный и временной режим варки супов, определяет степень готовности супов;  -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции;  -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов  -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании;  -Хранит свежеприготовленные, с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
|  | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;  -Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны, варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  -Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  -Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов;  -Доводит соусы до вкуса, проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  -Порционирует, соусыс применением мерного инвентаря, дозаторов, соблюдать выход соусов при порционировании;  -Выдерживает температуру подачи, творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами |
|  | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  -Выбирает, применяет комбинированный способ приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств.  -Готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш;  -Готовит блюда из овощей и грибов;  -Готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  -Готовит пюре из бобовых;  -Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  -Проверяет качество готовых блюд,  порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи.  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; |
|  | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;  -Приготавливает горячих блюд из творога: жарит, варит на пару, запекает изделия из творога;  -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки);  - Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит основным способом и в большом количестве жира;  -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;  -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | **-** Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовит на пару;  - припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарит порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фарширует, тушит, запекает с гарниром и без;  - варит креветки, раки, гребешки, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий |
|  | 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 | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | **-**Выбирает, подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты пряности, приправы, специи;  -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;  -Организует их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи.кролика;  -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  -Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  -Жарит пластованные тушки птицы под прессом;  - Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -Владеть профессиональной терминологией;  Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней |

**5.2.Требования к оформлению отчета**

**Порядок выполнения отчета по учебной практике**

По результатам практики обучающимся создается отчет. Отчет по практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им работу во время практики. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля или приобретения первоначального практического опыта и сбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы в период прохождения практики по модулю.

Объем отчета по практике из расчета 2-3 страницы на 36 часов учебной практики печатного текста (без приложений; количество приложений не ограничивается и в указанный объем не включается). Все страницы отчета, кроме титульного листа, и приложения должны быть пронумерованы (титульный лист считается первым, но не нумеруется). Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4. Цвет шрифта — черный, межстрочный интервал — полуторный, гарнитура — Times New Roman, размер шрифта — 14 кегль.

Отчет по практике должен содержать:

Титульный лист (Приложение 1)

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

Приложения

Титульный лист оформляется по типовой форме (приложение 1).

Содержание содержит наименование информационных блоков в том порядке, в котором они будут изложены в отчете.

**Во введении должны быть отражены:**

* место и время прохождения практики (срок, продолжительность в неделях/рабочих днях), цели практики;
* характеристика базы практики;

**В основной части** отражаются технология выполненных работ во время производственной практики.

- описание выполненной работы по **разделам** программы практики;

-индивидуальное задание на практику

Текстовую часть основной части отчета разрешается иллюстрировать рисунками, схемами, таблицами.

**Заключение должно содержать:**

* описание знаний, умений, навыков (компетенций), приобретенных практикантом в период практики;

В конце заключения студент должен проставить число сдачи отчета и подпись.

**В приложении** обучающийся представляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

**К отчету также прилагаются:**

* Задание на учебную практику (Приложение1)
* Аттестационный лист установленной формы заполненный и подписанный руководителем по практике от образовательной организации о **работе** обучающегося. (Приложение 2)
* Характеристика по учебной практике установленной формы, заполненная и подписанная руководителем по практике от образовательной организации о **работе** обучающегося. (Приложение 3)
* Дневник обучающегося по практике (Приложение 4)

В документах, где стоит МП- место печати – в обязательном порядке должно быть ее наличие.

*Отчет по практике, заверенный руководителем по практике от организации (подпись руководителя, печать организации), вместе с приложениями к нему, дневником, аттестационным листом и характеристикой должен быть представлен руководителю по практике от колледжа не позднее, чем в последний день практики.*

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОТЧЕТ

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(вид и название практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сроки проведения практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(база практики )

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся( ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала ГАПОУМИК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от организации (предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 1

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано:

Зав. отделением

\_\_\_\_\_\_/ Емельяненко О.В/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_

**ЗАДАНИЕ**

**на учебную практику**

Обучающемуся гр. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(№ группы, фамилия , имя, отчество обучающегося)

Профессия 43.01.09.«Повар, кондитер»

Наименование практикиПМ.02:**«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент*а»*\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

Срок практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики учебно-производственной мастерская филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Собрать данные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Выполнить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Описать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Сформировать отчет

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Приложение 2

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**Аттестационный лист по учебной практике**

Обучающийся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия:«Повар, кондитер» № гр.

прошел учебную практику по ПМ 02. **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**»**

в объеме\_\_144 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов с\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г по \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Учебная практика проходила в учебно-производственной мастерской филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке.

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Качественный уровень освоения компетенций\* |
| 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 |  |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

Зав.филиалом ГАПОУ МИК\_\_\_\_\_\_\_\_/А.Ф. Самигуллина /

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Дата: «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_г

\*Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

\*\* -средний уровень освоения компетенции

При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

-«3»-низкий уровень усвоения компетенции

-«4» - средний уровень усвоения компетенции

-«5» -высокий уровень усвоения компетенции

Приложение 3

**Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» по освоению общих**

**и профессиональных компетенций, в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»\_\_ обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал освоение следующих общих компетенций

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей

(понимает, не понимает)

профессии и проявляет к ней устойчивый интерес.

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

(способен, не способен)

методы и способы выполнение профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3.Самостоятельно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осуществлять поиск и использование информации, необходимой

(умеет, не умеет)

для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникативные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе, в команде, эффективно

(демонстрирует, не демонстрирует)

общается с коллегами, руководством, потребителями.

7.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_брать на себя ответственность за работу членов команды, за

(готов, не готов)

результат выполнения заданий.

8.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_самостоятельно определять задачи, профессионального и

(способен, не способен)

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

9.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в условиях частой смены технологий в профессиональной (ориентируется, не ориентируется)

деятельности.

При освоении профессиональных компетенций:

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

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 4

**ДНЕВНИК**

**учебной практики**

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

1) Ежедневный учет выполнения работ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Краткое содержание выполненных работ | Кол-во  часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Итого | 144 |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.