

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 62 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

ВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

2.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.02	Учебная практика	180

2.3. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLD SKILLS RUSSIA, необходимых для

последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	4	5
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	18
		Тема 2. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	18
		Тема 3. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	12
		Тема 4. Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	12
		Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	12
		Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	18
		Тема 7. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	18
		Тема 8. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	18
		Тема 9. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	18
		Тема 10. Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12
		Тема 11. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни	18
		Дифференцированный зачет	
ВСЕГО ЧАСОВ		180	

3.2 Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>
1	2		3
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			180
Тема 1. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	Содержание		18
	1.	Освоение приемов подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.	18
	2.	Освоение приемов комбинирования различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	Содержание		18
	1.	Освоение приемов приготовления супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов.	18
	2.	Освоение приемов комбинирования различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 3. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации	Содержание		12
	1.	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	12

горячих соусов сложного ассортимента		Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание		12
	1.	Освоение приемов приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Содержание		12
	1.	Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Освоение приемов приготовления теста и макаронных изделий из него. Освоение приемов приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание		18
	1.	Освоение приемов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы,	18

блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	2.	Освоение приемов приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Освоение приемов приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 7. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	Содержание		18
	1.	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Освоение приемов приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; шуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18
Тема 8. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		18
	1.	Освоение приемов приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18
Тема 9. Приготовления	Содержание		18

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1.	Освоение приемов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18
Тема 10. Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		12
	1.	Освоение приемов приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12
Тема 11. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни	Содержание		18
	1.	Освоение приемов приготовления горячих блюд итальянской кухни: паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.	18
	2.	Освоение приемов приготовления горячих блюд японской кухни: лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюда из риса, фасоли, сои, овощей, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд русской кухни: блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Освоение приемов приготовления горячих блюд французской кухни: горячих блюд из яиц,	

	<p>прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Приготовления горячих блюд британской кухни: соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Приготовления горячих блюд кавказской кухни: супов, соусов, национальных блюд: чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих блюд кавказской кухни сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	
Дифференцированный зачет		6
Итого		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

Оснащение

1. Оборудование:

Овощного цеха: картофелечистка.

Мясной цех: холодильный шкаф, мясорубка, весы настольные электронный

Рыбный цех: мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные электронный

Холодный цех: весы настольные электронный, шкаф холодильный, слайсер, овощерезка

Горячий цех: плита электрическая, сковорода электрическая, шкаф жаренный электрический, фритюрница, мармит электрический, котлы пищеварочные, весы настольные электронный, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, шкаф холодильный,

2. Инструменты и приспособления:

Овощной цех: набор разделочных досок, ножи для чистки овощей, терки для овощей, приспособление для протирания овощей, контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов, доски для нарезки овощей, подтоварник, ванна моечная, стол для доочистки картофеля и корнеплодов, стол производственный.

Мясной цех: набор разделочных досок, лотки для полуфабрикатов, ножи для разделки мяса, весы, рабочие столы, ванна, разрубочный стул, раковина, раковина, ванна для дефростации рыбы,

Рыбный цех: ножи маркированный, набор разделочных досок, лотки маркированные, приспособление для очистки рыбы, контейнеры, рабочий стол, стеллажи, подтоварник металлический.

Холодный цех: набор разделочных досок, набор ножей «поварская тройка», миски нержавеющей сталь, сито, лотки, ложки, лопатки, салатные приборы, салатники, закусочные тарелки, щипцы для раскладки порционных блюд, холодильный шкаф, стол производственный, передвижной стеллаж, моечная ванна.

Горячий цех: набор разделочных досок, сковорода, котлы наплитные, кастрюли маркированные, сковороды общего назначения, противни, грохот, шумовка, черпак, вилка поварская, стол производственный, стеллажи, ванна, шкаф холодильный, стойка раздаточная электрическая, раковина, сито, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», гастроемкости из нержавеющей стали, набор сотейников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2017

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2017 г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в

пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа