

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС

протокол № 3

от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Организация-разработчик:** Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж  
( ГАПОУ КГК)

**Разработчик:** Барсукова М.П., Максимова Т. Н. мастера  
производственного обучения высшей квалификационной категории.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы учебной практики профессионального модуля  
**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора  
№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля 02. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

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

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

## **1.2. Цель и задачи учебной практики, требования к результатам освоения.**

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче

супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**уметь:**

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

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

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

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

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

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

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

В рамках освоения **ПМ 02**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -180 часов.



## **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.

При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.8.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной

	деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.2.1-2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180			180
ПК 2.1.	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	6			6

ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		6	<i><b>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></i>	Тема 2.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
				Тема 2.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд.	
ПК 2.1.-2.8	<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	174			174
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного		30	<i><b>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению бульонов, отваров .</b></i>	Тема 2.3. Приготовление бульонов и отваров, организация их непродолжительного хранения.	30
				Тема 2.4. Приготовление супов разнообразного, ассортимента, оформление и подготовка к реализации.	

ассортимента.					
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		12	<b>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительное хранению горячих соусов</b>	Тема 2.5. Приготовление соусов и организация их непродолжительного хранения.	12
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		36	<b>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</b>	Тема 2.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	24
				Тема 2.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	6
				Тема 2.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		18	<b>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и</b>	Тема 2.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц.	6

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			<i>подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>	Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога.	6
				Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки.	6
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы.	24
				Тема 2.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	6
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных		48	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих</i>	Тема 2.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса.	24



изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.			<i>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>	Тема 2.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и дичи.	18
				Тема 2.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика.	6
	<b><i>ВСЕГО</i></b>	<b>180</b>			<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по программе учебной практики

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики		Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>180</b>	
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. <b>Тема 2.2.</b> Подготовка сырья и исходных материалов для	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Техника безопасности. Организация рабочего места.  Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок.  Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению бульонов, отваров</i>			<b>30</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление бульонов и отваров, организация их непродолжительного хранения. <b>Тема 2.4.</b> Приготовление супов разнообразного, ассортимента, оформление и подготовка к реализации	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1.	Приготовление: щей	6	2
	2.	Приготовление: борщей	6	
	3.	Приготовление: рассольника, солянки.	6	
	4.	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6	
	5.	Приготовление молочных, сладких, холодных супов, супы региональной кухни.	6	

<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению и непродолжительное хранению горячих соусов</i>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление соусов и организация их непродолжительного хранения	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Приготовление красного, белого соуса (производные).	6	2
	2.	Приготовление: соуса польского, соуса, сухарного, фруктовых соусов, яично – масляных соусов.	6	
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</i>			<b>36</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление: блюд из отварных и припущенных овощей.	6	2
	2.	Приготовление: блюд из жареных овощей	6	
	3.	Приготовление: блюда из тушеных и запеченных овощей.	6	
	4.	Приготовление: блюд из фаршированных овощей, блюд из грибов.	6	

<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление гарниров из круп, блюда из каш, бобовых.	6	2
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.	6	2
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>			<b>18</b>	
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление отварных, жаренных, и запеченных яичных блюд.	6	2
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление блюд из творога и сыра.	6	2

<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов, блинчиков с различными фаршами.	6	2
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>			<b>30</b>	
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	2
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	
	4.	Приготовление блюд из запеченной рыба.	6	
	5.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья	1.	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса.	6	2
	3.	Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса.	6	
	5.	Приготовление блюд из субпродуктов.	6	
	6.	Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	6	
<b>Тема 2.15.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1.	Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы.	6	
	3.	Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи.	6	

закусок из домашней птицы и дичи	4.	Приготовление блюд из котлетной массы из птицы.	6	2
Тема 2.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика	Содержание		6	
	1.	Приготовление блюд из кролика.	6	2
	Дифференцированный зачет		0	
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная практика профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».

Необходимое оборудование:

- Пароконвектомат ПКА- 6-1\3П
- Умягчитель воды DVA -8
- Конвекционная печь ПКЭ - 4Э
- Фризер для мороженого ICM-1518
- Весы настольные электронные ВТ-40
- Кофемолка GL-CG888
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Миксер для молочных коктейлей W-MS-10
- Слайсер гастрономический HBS -361M
- Плита индукционная TZBT -350D2
- Планетарный миксер GL-SM600W
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягодGL-PJ-999
- Миксер GL-НМ-305Р
- Мармит ZCK 165 ВТ
- Холодильник Свияга
- Ларь морозильный Свияга-158-1
- Вакуумный упаковщик DZ 300А
- Нитраттестер «СОЭКС»;

- Овоскоп ПКЯ -10
- Шкаф расстоичный ШРТ -8-01Э
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO HY-81
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский СКР -7-2
- Мясорубка электрическая BRAUN
- Блендер GL-BL850G

### **Необходимый инвентарь:**

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тляпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- Посуда

#### **Учебная кухня ресторана:**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные обучающие материалы).

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

#### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.

3.Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.

4.Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

### **Интернет- ресурсы:**

1.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»]. – 16.Режим доступа

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

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)

6. <http://www.ru>

7. Сайт [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)

8. Сайт [book.ru](http://book.ru)

### **4.3. Общие требования к организации практики**

Учебная практика реализуется в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков» профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля. Возможно чередование учебной практики с теоретическим обучением. В заключении практики проводится дифференцированный зачет.

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется на базе колледжа, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии.

По результатам практики руководителем практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по	Экспертная оценка результатов деятельности при

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>выполнении работ на различных этапах учебной практики, выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Защита практической работы; отчеты в дневниках о выполнении видов работ.</i>  <i>выполнение отчета, Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</i>
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления супов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление супов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>  <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила непродолжительного хранения соусов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	<i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i> <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять	-соблюдение последовательности	<i>Экспертная</i>

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	приемов и технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	<i>оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>  <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	-соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>  <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>  <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ</i>



из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p>на различных этапах учебной практики</p> <p>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</p>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практики</p>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практики</p>

<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

	себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

## **Отчет по учебной практике**

### **СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

1 Основная часть

1.1 Правила личной гигиены

1.2 Перечень выполненных работ программы учебной практики

1.3 Индивидуальное практическое задание

1.4 Технологические карты

2 Организация рабочего места

2.1 Организация работы цеха

3 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на учебной практике

3.1 Требования безопасности перед началом работы

3.2 Требования безопасности во время работы

3.3 Требования безопасности при работе в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

Министерство образования и науки  
Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

*ОТЧЕТ*  
*по учебной практике*

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

Студент \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

**Мастер производственного обучения  
ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_**

Подпись

**2020 г**

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**учебной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Срок практики: с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент группы \_\_\_\_\_, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

---

(ФИО студента)

**Виды работ выполняемые на учебной практике:**

Техника безопасности. Организация рабочего места. Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
Приготовление: щей
Приготовление: борщей
Приготовление: рассольника, солянки.
Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.
Приготовление молочных, сладких, холодных супов, супы региональной кухни.
Приготовление красного, белого соуса (производные).
Приготовление: соуса польского, соуса, сухарного, фруктовых соусов, яично – масляных соусов.
Приготовление: блюд из отварных и припущенных овощей.
Приготовление: блюд из жареных овощей
Приготовление: блюда из тушеных и запеченных овощей.
Приготовление: блюд из фаршированных овощей, блюд из грибов.
Приготовление гарниров из круп, блюда из каш, бобовых.
Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.
Приготовление отварных, жаренных, и запеченных яичных блюд.
Приготовление блюд из творога и сыра.
Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов, блинчиков с различными фаршами.
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
Приготовление блюд из жареной рыбы.
Приготовление блюд из запеченной рыба.
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.
Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса.
Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса.
Приготовление блюд из субпродуктов.

Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы
Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы.
Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи.
Приготовление блюд из котлетной массы из птицы.
Приготовление блюд из кролика.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### Аттестационный лист

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

ФИО обучающегося

обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Место прохождения: «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков». (ГАПОУ Кумертауский горный колледж), г. Кумертау, ул. Машиностроителей, 2  
успешно прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме 180 часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
Техника безопасности. Организация рабочего места. Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
Приготовление: щей	6	
Приготовление: борщей	6	
Приготовление: рассольника, солянки.	6	
Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6	
Приготовление молочных, сладких, холодных супов, супы региональной кухни.	6	
Приготовление красного, белого соуса (производные).	6	
Приготовление: соуса польского, соуса, сухарного, фруктовых соусов, яично – масляных соусов.	6	
Приготовление: блюд из отварных и припущенных овощей.	6	
Приготовление: блюд из жареных овощей	6	
Приготовление: блюда из тушеных и запеченных овощей.	6	
Приготовление: блюд из фаршированных овощей, блюд из грибов.	6	
Приготовление гарниров из круп, блюда из каш, бобовых.	6	
Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.	6	
Приготовление отварных, жаренных, и запеченных яичных блюд.	6	



Приготовление блюд из творога и сыра.	6	
Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов, блинчиков с различными фаршами.	6	
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	
Приготовление блюд из запеченной рыба.	6	
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	
Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса.	6	
Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса.	6	
Приготовление блюд из субпродуктов.	6	
Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	6	
Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы.	6	
Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи.	6	
Приготовление блюд из котлетной массы из птицы.	6	
Приготовление блюд из кролика.	6	

<b>Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций</b>		
<b>Профессиональные компетенции</b>		<b>Отметка об освоении (освоил/не освоил)</b>
<b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):**

---

---

---

---

---

Дата: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ мастер п/о

## ИТОГИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Заключение руководителя учебной практики от колледжа


Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

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

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

## РАБОЧИЙ ДНЕВНИК по учебной практике

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

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с  
зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков»  
(ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей,2

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

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

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/ подпись руководителя учебной практики
	Техника безопасности. Организация рабочего места. Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
	Приготовление: щей	6	
	Приготовление: борщей	6	
	Приготовление: рассольника, солянки.	6	
	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6	
	Приготовление молочных, сладких, холодных супов, супы региональной кухни.	6	
	Приготовление красного, белого соуса (производные).	6	
	Приготовление: соуса польского, соуса, сухарного, фруктовых соусов, яично – масляных соусов.	6	
	Приготовление: блюд из отварных и припущенных овощей.	6	
	Приготовление: блюд из жареных овощей	6	
	Приготовление: блюда из тушеных и запеченных овощей.	6	
	Приготовление: блюд из фаршированных овощей, блюд из грибов.	6	
	Приготовление гарниров из круп, блюда из каш, бобовых.	6	
	Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.	6	
	Приготовление отварных, жаренных, и запеченных яичных блюд.	6	
	Приготовление блюд из творога и сыра.	6	
	Приготовление и подготовка к реализации лапши,пельменей вареников, мантов, блинчиков с различными фаршами.	6	
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	
	Приготовление блюд из запеченной рыба.	6	
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	

	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	
	Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса.	6	
	Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса.	6	
	Приготовление блюд из субпродуктов.	6	
	Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	6	
	Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы.	6	
	Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи.	6	
	Приготовление блюд из котлетной массы из птицы.	6	
	Приготовление блюд из кролика.	6	