

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Черномуров

[Signature] С.И. Кравченко

«*21*» *август* 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

[Signature] С.П. Родченко

«*21*» *август* 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 07

Выполнение работ по профессии повар

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** и в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Повар»

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 07.01, ПМ 07
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей строения, состояния, и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов;
- принятие участия в конкретном производственном процессе;
- приобретение практических навыков и компетенций в профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах и т.д.

Задачи производственной практики:

Закрепить и совершенствовать приобретенные в процессе обучения профессиональные умения обучающихся по специальности **43.02.15 Поварское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии повар при:

- подготовке рабочего места, выборе и безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдении правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;
- выполнении операций по подготовке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- формировании умений владеть органолептическим способом оценки качества продуктов и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применять современные технологии при оформлении готовых блюд.

1.3. Формы проведения производственной практики – бригадная, прикрепление обучающихся к квалифицированным рабочим (наставникам).

1.4. Место и время проведения производственной практики:

Предприятия города, 144 часа во втором семестре.

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

1.6. Форма отчетности по производственной практике – дневник, письменный отчет, аттестационный лист.

1.7. Использование вариативной части

№ п/п	Дополнительные, знания, умения	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в программу
1.	Знать: Технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента	*Тема 1.3. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, для обеспечения конкурентоспособности.
2	Знать: Технологию приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих	*Тема 1.6. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для	6	

	<p>блюд различного ассортимента.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.</p>	<p>приготовления блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>		<p>Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (и в вариативной) части, для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.</p>
3	<p>Знать: Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента, применять современные технологии и методы подачи.</p>	<p>*Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подача региональных и авторских супов разнообразного ассортимента.</p>	6	
4	<p>Знать: Технологию приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона, современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд</p>	<p>*Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы Сибирского региона.</p>	6	

<p>разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона, применять современные технологии и методы подачи.</p>			
<p>Знать: Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента, применять современные технологии и методы подачи.</p>	<p>*Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из мяса диких животных и дичи Сибирского региона.</p>	<p>6</p>	
<p>Знать: Технологию приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</p>	<p>*Тема 5.4. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</p>	<p>6</p>	
<p>Итого:</p>		<p>36</p>	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

- подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок;

- приготовления различными методами, творческого оформления, бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента, горячих блюд и гарниров, бутербродов, канапе, холодных закусок, подачи холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

Уметь:

выбирать производственное оборудование, инвентарь для организации рабочего места повара при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;

проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;

использовать различные технологии при приготовлении полуфабрикатов;

использовать различные технологии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;

оценивать качество готовых блюд и изделий.

Приобрести профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

	кулинарных изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Общая трудоемкость производственной практики составляет 144 часов.

№ темы	Разделы (этапы) практики, виды работы и трудоемкость	Часы	Формы контроля
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии Повар			
<i>Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		60	
Тема 1.1. Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами. Приготовление полуфабрикатов для приготовления горячих блюд различного ассортимента ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка овощей, грибов различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и различными методами. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	Устный опрос.
Тема 1.2. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья различными методами для приготовления горячих блюд различного	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных	12	Устный опрос. Экспертная оценка.

<p>ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>		
<p>Тема 1.3*. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	12	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 1.4. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов различными методами для приготовления блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка, мяса, мясных продуктов различными методами. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	12	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 1.5. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика различными методами для</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка домашней птицы, дичи,</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.

<p>приготовления блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>кролика различными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>		
<p>Тема 1.6*. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления блюд различного ассортимента. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Обработка, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	12	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.</p>		36	
<p>Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подача супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.

	соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
<p>Тема 2.2*. Приготовление, творческое оформление и подача региональных и авторских супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	Экспертная оценка.
<p>Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 2.4*. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы Сибирского региона.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.

<p>ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		
<p>Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>6</p>	<p>Устный опрос. Экспертная оценка.</p>
<p>Тема 2.6*. Приготовление, творческое оформление, непродолжительного хранения горячих блюд из мяса диких животных и дичи Сибирского региона.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>6</p>	<p>Устный опрос. Экспертная оценка.</p>

Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		12	
<p>Тема 3.1. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 3.2. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой</p>	6	

	продукции на раздаче.		
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		12	
<p>Тема 4.1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 4.2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.

<p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<p>Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>		<p>20</p>	
<p>Тема 5.1. Приготовление оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента из не опарного дрожжевого теста.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (комплектования), творческого оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>6</p>	<p>Устный опрос. Экспертная оценка.</p>
<p>Тема 5.2. Приготовление оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента из опарного дрожжевого теста.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий и</p>	<p>6</p>	<p>Устный опрос. Экспертная оценка.</p>

	<p>хлеба разнообразного ассортимента (комплектования), творческого оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
<p>Тема 5.3. Приготовление оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента из сдобного теста.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (комплектования), творческого оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.
<p>Тема 5.4*. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</p> <p>ПК 7.1 - 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации</p>	6	Устный опрос. Экспертная оценка.

	(презентации) хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (комплектования), творческого оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Дифференцированный зачёт		6	Проверочная работа
ИТОГО:		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
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. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015
13. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: «Академия» 2015
14. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016
Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

4.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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:
5. 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
6. 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
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимися профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ	По пятибалльной системе
ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента; - применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного 	Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ	По пятибалльной системе

	ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
--	--	--

Критерии оценки практического задания:

5 (*отлично*) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;

4 (*хорошо*) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;

3 (*удовлетворительно*) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;

2 (*неудовлетворительно*) ставится за 0-50% правильно выполненной работы.

5.2. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимся общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/нет

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/нет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/нет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/нет

По завершению прохождения производственной практики составляется отчет. Формой итоговой аттестации по производственной практике является комплексный дифференцированный зачет.

Результат проведения комплексного дифференцированного зачета заносится в журнал производственного обучения и в аттестационный лист обучающегося.