

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Черномуров

С.И. Кравченко

2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

С.П. Родченко

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 07

Выполнение работ по профессии повар

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 учебной практики

Целями учебной практики являются: закрепление теоретических знаний, полученных при изучении ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар», приобретение опыта практической работы обучающихся в частности:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК ПМ;
- 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 учебной практики:

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 07 «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 сложного 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. Форма проведения учебной практики – урочная.

1.4. Место и время проведения учебной практики – учебный кондитерский цех КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», ул. Бортникова 17, г. Зеленогорск, Красноярского края. 1 и 2 семестр 1 курса 108 часов.

1.5. Форма контроля дифференцированный зачет.

1.6. Форма отчетности по учебной практике - аттестационный лист.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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

2.3. Использование часов 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 1.4. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.	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 блюд различного ассортимента. Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи	*Тема 1.6. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.	6	Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (и в вариативной) части, для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с

	Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.			запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.
3	Знать: Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд. 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.	*Тема 2.1. Приготовления, творческого оформления супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного ассортимента.	6	
4	Знать: Технологию приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона, современные методы подачи готовых блюд. Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона,	*Тема 2.3. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона.	6	

	применять современные технологии и методы подачи.			
	Знать: Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд. 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.	*Тема 2.5. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из мяса диких животных и дичи Сибирского региона.	6	
	Знать: Технологию приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям. Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	*Тема 5.2 Приготовление, творческого оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям.	6	

	соответствующий современным тенденциям.			
Итого:			36	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание учебной практики в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар

Общая трудоемкость учебной практики составляет **108** часов.

Наименование разделов и тем	Виды работ		Объем часов	Формы контроля
1	2		3	4
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 33.11 Повар			108	
Раздел 1.Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			48	
Тема 1.1. Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления горячих блюд различного ассортимента ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос.
	2	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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
	3	Различные способы механической кулинарной обработки традиционных видов овощей и грибов. Нарезка овощей и грибов различными способами, фарширование, охлаждение, замораживание овощных полуфабрикатов.		
	4	Применение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	5	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для		

		приготовления горячих блюд различного ассортимента		
	6	Определение качества готовых блюд органолептическим способом.		
Тема 1.2. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента		
	3	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	4	Соблюдение ТБ и САНПиН при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	5	Технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента		
	6	Определение качества готовых блюд органолептическим способом.		
Тема 1.3. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из нерыбного водного сырья различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	3	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	4	Соблюдение ТБ и САНПиН при приготовлении полуфабрикатов		

		из нерыбного водного сырья различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	5	Технологии приготовления, современная подача полуфабрикатов из нерыбного водного сырья различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	6	Определение качества готовых блюд органолептическим способом.		
*Тема 1.4. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	3	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	4	Соблюдение ТБ и САНПиН при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	5	Технологии приготовления полуфабрикатов рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	6	Определение качества полуфабрикатов из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента органолептическим способом.		
Тема 1.5. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных		

продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10		операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	3	Различные способы механической кулинарной обработки овощей и дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	4	Нарезка дополнительных ингредиентов различными способами для приготовления отдельных компонентов для полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	5	Технологии приготовления, современная подача, условия хранения готовых компонентов для полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	6	Определение качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента органолептическим способом.		
*Тема 1.6. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	3	Различные способы механической кулинарной обработки овощей		

		и дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	4	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Нарезка дополнительных ингредиентов различными способами для приготовления отдельных компонентов для полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	5	Технологии приготовления, современная подача, условия хранения готовых компонентов для полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	6	Определение качества полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента органолептическим способом.		
Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.			30	
*Тема 2.1. Приготовления, творческого оформления супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1.	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2.	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного ассортимента. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию для приготовления супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного ассортимента.		
	3.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного		

		ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	4.	Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	5.	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6.	Определение качества супов, региональных супов, супов народов мира разнообразного ассортимента органолептическим способом, бракераж.		
Тема 2.2. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1.	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение.
	2.	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	3.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию		
	4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	5.	Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6.	Определение качества горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента органолептическим		

		способом, бракераж.		
*Тема 2.3. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд из рыбы Сибирского различного ассортимента.		
	3	Хранение обработанного сырья Сибирского региона с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из рыбы Сибирского региона с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6	Определение качества горячих блюд из рыбы Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента органолептическим способом.		
Тема 2.4. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы Сибирского региона разнообразного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика. ПК 7.1-7.2	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	3	Различные способы механической кулинарной обработки овощей		

ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10		и дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы Сибирского региона разнообразного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика она в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд непродолжительного хранения горячих блюд из рыбы Сибирского региона разнообразного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6	Определение качества горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и кролика различного ассортимента органолептическим способом.		
*Тема 2.5. Приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из мяса диких животных и дичи Сибирского региона. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов горячих блюд из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами различного ассортимента.		
	3	Различные способы механической кулинарной обработки мяса диких животных и дичи Сибирского региона и дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов горячих блюд из мяса диких животных и дичи Сибирского региона различными методами для приготовления горячих блюд различного ассортимента.		
	4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд		

		хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из мяса диких животных и дичи Сибирского региона в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд хранения горячих блюд разнообразного ассортимента из мяса диких животных и дичи Сибирского региона с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6	Определение качества готовых блюд органолептическим способом, бракераж.		
Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.			6	
Тема 3.1. Приготовление, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1.	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2.	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление холодных блюд и закусок.		
	3.	Подбор и подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Применение различных технологий и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания холодных блюд и закусок.		
	4.	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		
	5.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием		

		(заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	6.	Определение качества холодных блюд и закусок органолептическим способом, бракераж.		
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			6	
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1.	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2.	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	3.	Подбор и подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Применение различных технологий и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	5.	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.		
	6.	Определение качества холодных блюд и закусок органолептическим способом, бракераж.		
Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного			12	

ассортимента.				
Тема 5.1. Приготовление, творческого оформление, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
	3	Подбор и подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
	4	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента..		
	5	Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.. Расчет технологических карт.		
	6	Определение качества хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента органолептическим способом, бракераж.		
*Тема 5.2 Приготовление, творческого оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям. ПК 7.1-7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение.
	2	Организация рабочего места при выполнении подготовительных операций, выбор инвентаря и оборудования для приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям		
	3	Подбор и подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям		
	4	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
	5	Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		

		соответствующий современным тенденциям. Расчет технологических карт.		
	6	Определение качества хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствующий современным тенденциям органолептическим способом, бракераж.		
Дифференцированный зачет			6	
Итого:			108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория 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 и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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, 2016Володина 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

4.2.2Электронные 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 УЧЕБНОЙ 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	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в	По пятибалльной системе

		соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	
	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения	По пятибалльной системе

		практических работ.	
	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	По пятибалльной системе
	Применяет творческое приготовление и оформление мучных	Устный опрос. Задания в тестовой форме.	По пятибалльной системе

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.	
--	--	--	--

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 полученного результата, своего плана и его реализации,	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/нет

	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

Формой итоговой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

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