

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2020

ОДОБРЕНА
на заседании методической
комиссии профессий
технического профиля
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.
Председатель МК Медя Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Л.П.Мирошниченко
«31» 08 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП.02 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Парапонова Н.С. – мастер производственного обучения ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

Директор ООО «Крепоская валя» Д.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Бурякова Д.В.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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;

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики (производственного обучения) должен:

Иметь практический опыт:

- в 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;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- 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;
- оценивать качество, 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, в том числе сис темы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 производственной практики: 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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
	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой, для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. Структура и содержание производственной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего часов	Виды производственных работ на практике
1	2	4	
Организация процессов приготовления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
1	Ознакомление с базовым предприятием.	6	Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с поварями-наставниками.
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	Подготовка рабочего места для приготовления бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Инструктаж по технике безопасности при работе с электрическими плитами, жарочными шкафами, пищеvarочными котлами.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих супов разнообразного ассортимента.			
3	Приготовление бульонов	6	Подготовка рабочего места для приготовления бульонов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление бульонов по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
4	Приготовление супа-лапши по-Казачьи	6	Подготовка рабочего места для приготовления супа-лапши по-Казачьи. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление супа-лапши по-Казачьи по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа-лапши по-Казачьи. Уборка рабочего места.
5	Приготовление супов с	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов с крупами и бобовыми изделиями. Выбор

	крупами и бобовыми изделиями		технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление супов с крупами и бобовыми изделиями по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супов с крупами и бобовыми изделиями. Уборка рабочего места.
6	Приготовление солянки рыбной	6	Подготовка рабочего места для приготовления солянки рыбной. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление солянки рыбной по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача солянки рыбной. Уборка рабочего места.
7	Приготовление молочных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления молочных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление молочного супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача молочного супа. Уборка рабочего места.
8	Приготовление супов-пюре	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов-пюре. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление супа-пюре по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа-пюре. Уборка рабочего места.
9	Приготовление супов-пюре из разных овощей	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов-пюре. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление супа-пюре по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа-пюре. Уборка рабочего места.
10	Приготовление супов-пюре из бобовых	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов-пюре. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление супа-пюре по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа-пюре. Уборка рабочего места.
11	Приготовление мясных прозрачных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления мясных прозрачных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление мясного прозрачного супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача мясного прозрачного супа. Уборка рабочего места.
12	Приготовление супов с	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов с макаронными изделиями. Выбор

	макаронными изделиями		технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление супа с макаронными изделиями по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
13	Приготовление супов с галушками	6	Подготовка рабочего места для приготовления супов с галушками. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление супа с галушками по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
14	Приготовление национальных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления национальных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление национального супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
15	Приготовление картофельных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления картофельных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление картофельного супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
16	Приготовление заправочных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления заправочных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление заправочного супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
17	Приготовление сладких супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления сладких супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление сладкого супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
18	Приготовление холодных супов	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных супов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодного супа по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача супа. Уборка рабочего места.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих соусов разнообразного ассортимента			
19	Приготовление молочного	6	Подготовка рабочего места для приготовления молочного и сметанного соусов. Выбор

	и сметанного соусов		технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление молочного и сметанного соусов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
20	Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей	6	Подготовка рабочего места для приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
21	Приготовление холодных соусов	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных соусов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных соусов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
22	Приготовление заправок для салатов	6	Подготовка рабочего места для приготовления заправок для салатов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление заправок для салатов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
23	Приготовление холодных соусов	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных соусов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных соусов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
24	Приготовление соуса майонез	6	Подготовка рабочего места для приготовления соуса майонез. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление соуса майонез по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
25	Приготовление сладких соусов	6	Подготовка рабочего места для приготовления сладких соусов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление сладких соусов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача. Уборка рабочего места.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий различного ассортимента			

26	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.	6	Подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из овощей по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
27	Приготовление жареных блюд из овощей	6	Подготовка рабочего места для приготовления жареных блюд из овощей. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из овощей по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
28	Приготовление жареных блюд из картофельной массы	6	Подготовка рабочего места для приготовления жареных блюд из картофельной массы. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из картофельной массы по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
29	Приготовление жареных блюд из капусты, моркови	6	Подготовка рабочего места для приготовления жареных блюд из капусты, моркови. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из капусты, моркови по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
30	Приготовление жареных блюд из лука	6	Подготовка рабочего места для приготовления жареных блюд из лука. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из лука по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
31	Приготовление запеканок из овощей	6	Подготовка рабочего места для приготовления запеканок из овощей. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление запеканок из овощей по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
32	Приготовление блюд из овощей, жареных во фритюре	6	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из овощей, жареных во фритюре. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей, жареных во фритюре по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.

33	Приготовление каш различной консистенции	6	Подготовка рабочего места для приготовления каш различной консистенции. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление каш различной консистенции по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
34	Приготовление блюд из вязких каш	6	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из вязких каш. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление блюд из вязких каш по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
35	Приготовление блюд из макаронных изделий: лапшевников, запеканок, макаронников	6	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из макаронных изделий: лапшевников, запеканок, макаронников. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление блюд из макаронных изделий: лапшевников, запеканок, макаронников по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
36	Приготовление омлетов натуральных, смешанных и фаршированных	6	Подготовка рабочего места для приготовления омлетов натуральных, смешанных и фаршированных. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление омлетов натуральных, смешанных и фаршированных по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
37	Приготовление мучных блюд: «Манты», «Пельмени»	6	Подготовка рабочего места для приготовления мучных блюд: «Манты», «Пельмени». Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление мучных блюд: «Манты», «Пельмени» по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
38	Приготовление леща фаршированного запеченного	6	Подготовка рабочего места для приготовления леща фаршированного запеченного. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление леща фаршированного запеченного по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.

39	Приготовление шуйки фаршированной запеченной	6	Подготовка рабочего места для приготовления шуйки фаршированной запеченной. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление шуйки фаршированной запеченной по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
40	Приготовление судака фаршированного запеченного	6	Подготовка рабочего места для приготовления судака фаршированного запеченного. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление судака фаршированного запеченного по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликов разнообразного ассортимента			
41	Приготовление мяса отварного с гарниром	6	Подготовка рабочего места для приготовления мяса отварного с гарниром. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление мяса отварного с гарниром по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
42	Приготовление мяса, жареного порционными кусками	6	Подготовка рабочего места для приготовления мяса, жареного порционными кусками. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление мяса, жареного порционными кусками по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
43	Приготовление мяса жареного порционными кусками в панировке	6	Подготовка рабочего места для приготовления мяса жареного порционными кусками в панировке. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление мяса жареного порционными кусками в панировке по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
44	Приготовление тушеных блюд из мясных субпродуктов	6	Подготовка рабочего места для приготовления тушеных блюд из мясных субпродуктов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление тушеных блюд из мясных субпродуктов по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
45	Приготовление блюд из рубленной птицы	6	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из рубленной птицы. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырьев. Обработка сырьев и приготовление блюд из рубленной птицы по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача

46	Приготовление жареных блюд из филе птицы	6	готового блюда. Уборка рабочего места. Подготовка рабочего места для приготовления жареных блюд из филе птицы. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление жареных блюд из филе птицы по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
47	Приготовление национальных тушеных блюд из птицы	6	Подготовка рабочего места для приготовления национальных тушеных блюд из птицы. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление национальных тушеных блюд из птицы по заданию повара-наставника. Подготовка к реализации и подача готового блюда. Уборка рабочего места.
48	Оформление отчетов по производственной практике. Дифференцированный зачёт	6	Представление документов, заполненных бланков. Составление и защита отчета по производственной практике базового предприятия.
	ВСЕГО	288	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в форме практических занятий

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Азова и Ростовской области.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (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;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2018. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2017 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. - 191 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2017. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2018. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2018. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2018. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2018. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2017. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях общественного питания. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкциям, регламентам; Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, отварного соседства в холодильнике оборудования, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

	<p>гигиене; Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>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 супов 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,</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</i> Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; Соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; Оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном этапе</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>Соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>Соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • адекватность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>Оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>Адекватность определения потребности в информации;</p> <p>Эффективность поиска;</p> <p>Адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>Разработка детального плана действий;</p> <p>Правильность оценки рисков на каждом шагу;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по</p>

	Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	производственной практике
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>Точность структурирования огоранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>производственной практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Адекватность, применения средств информатизации и информационной технологии для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обновлять и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023