

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов *в том числе из фруктов* в зависимости от изменения спроса;

- *организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;*

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, *фруктов* приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- *организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;*
- *владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (карвинг);*
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
Тема 1.				24
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из овощей и грибов.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления; - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;	Тема 1.1 Обработка и нарезка овощей, фруктов и грибов простыми и сложными формами нарезки (<i>карвинг</i>).	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, фруктов. Распознавать недоброкачественные продукты, определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов.	6
		Тема 1.2 Подготовка овощей для фарширования: помидоры, кабачки, баклажаны, голубцы овощные, перец фаршированный.	Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	6

	- оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 1.3 Приготовление овощных масс, в том числе высокой степени готовности.		6
		Тема 1.4 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощных масс.		6
Тема 2.				42
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных	Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы в целом виде, порционными кусками и мелкокусковыми.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья. Распознавать недоброкачественные продукты, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять	6
		Тема 2.2 Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов (фарширование рыбы целиком и порционными кусками) для сложного ассортимента.		6
		Тема 2.3 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.		6

	свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления; - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Тема 2.4 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.	выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, Готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой. Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию. Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	6
		Тема 2.5 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.		6
		Тема 2.6 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		6
		Тема 2.7 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья.		6
Тема 3.				36
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, дичи, птицы для блюд, кулинарных изделий	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тема 3.1 Обработка мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, различными способами с учетом требований по безопасности и	6
		Тема 3.2 Обработка мяса и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для		6

сложного ассортимента.	ас-	(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления; - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	блюд, кулинарных изделий сложного ас-ассортимента.	кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: мяса, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов. Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи. Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками. Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию. Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	
			Тема 3.3 Обработка мяса и приготовление мясной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		6
			Тема 3.4 Обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из кролика, домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ас-ассортимента.		6
			Тема 3.5 Обработка и подготовка полуфабрикатов домашней птицы и пернатой дичи в целом виде и порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		6
			Тема 3.6 Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга		6
Дифференцированный зачет					6
				Итого за 4 семестр	108
				Итого за 2 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни 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).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весомизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

1. 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3 ПМ. 01. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. - ПК 1.4. ОК.01- ОК.07, ОК9, ОК.10 Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов <i>в том числе из фруктов</i> в зависимости от изменения спроса; - <i>организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;</i> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, <i>фруктов</i> приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - <i>организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;</i> - <i>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (карвинг);</i> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.4; 2.1-2.7; 3.1-3.7 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

- выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».	энергосбережения при работе с оборудованием; соблюдение стандартов чистоты, соблюдение правил утилизации непищевых отходов; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оформление профессиональной документации; обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из овощей и грибов.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, фруктов, грибов; - распознавать недоброкачественные продукт; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);	18

		- контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов	
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.		- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов	24

Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, дичи, птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ас-сортимента.		- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: мяса, мясных продуктов, дичи, птицы; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, мяса, мясных продуктов, дичи, птицы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов	24
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 4 семестр	72
		Итого за 2 курс	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.000000

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

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;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.
2. Анфимова Н.А.Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред.проф. образования/Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л.Татарская-14-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия»,2020.

Электронные издания:

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

3. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

2. 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

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

19. и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--	---

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 1.1. - ПК 1.4.		
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК.01- ОК.07, ОК.09-ОК.10	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; — обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; — соблюдение стандартов чистоты, соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оформление профессиональной документации; — обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; — выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов.	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, бульонов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- *сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- *вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания*
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; *вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 162 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				162
Тема 1.	- выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;			18
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Тема 1.1 Приготовление бульонов для заправочных супов. Приготовление прозрачных (консоме) и заправочных супов сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с	6
		Тема 1.2 Приготовление супов-пюре из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, сложного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление биски из морепродуктов, супов региональной кухни сложного ассортимента.		6

	рецептуры, последовательности приготовления; - приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		рецептурой, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых супов. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи супов.	
Тема 2.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление бульонов для соусов. Приготовление соусов на муке, овощных, сырных соусов сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные	6
		Тема 2.2 Приготовление масляных, яично-масляных соусов, соусов для паст сложного ассортимента.		6

		Тема 2.3 Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.	продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента. организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых соусов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов. Контролировать температуру подачи соусов.	6
--	--	--	--	---

Тема 3.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента.	6
		Тема 3.2 Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных, запеченных овощей, грибов сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента.	6
		Тема 3.3 Приготовление с блюд и гарниров из овощных масс, из фаршированных овощей и грибов сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания. организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,	6

			требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.	
Тема 4.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		Тема 4.1 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в	6
		Тема 4.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.		6

		Тема 4.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного. Ассортимента организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	4
--	--	--	---	---

			Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	
		Проверочная работа		2
			Итого за 5 семестр	72
Тема 5.				18
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Тема 5.1 Приготовление блюд из яиц, сыра сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать		6
	Тема 5.2 Приготовление блюд из творога сложного ассортимента.			6
	Тема 5.3 Приготовление блюд из муки сложного ассортимента.			6

			основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и	
--	--	--	---	--

			способов обслуживания. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки.	
Тема 6.				36
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		Тема 6.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы отварной в бульоне и на пару сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
		Тема 6.2 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы припущенной сложного ассортимента.		6
		Тема 6.3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной рыбы сложного ассортимента.		6
		Тема 6.4 Приготовление блюд кулинарных изделий, закусок из запеченной, тушеной рыбы сложного ассортимента.		6
		Тема 6.5 Приготовление блюд кулинарных изделий, закусок из рубленой и котлетной масс сложного ассортимента.	Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей	6

		Тема 6.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей. Контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	6
Тема 7.				30
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		Тема 7.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в отварном виде.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с	6

		Тема 7.2 Приготовление блюд и закусок из жареного мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика целиком и порционным куском сложного ассортимента.	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
		Тема 7.3 Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
		Тема 7.4 Приготовление блюд и закусок из мясной котлетной, кнельной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи сложного ассортимента..	Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы,	6
		Тема 7.5 Приготовление блюд из тушеного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционными и мелкими кусками.		6

			дичи, кролика. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 6 семестр	90
			Итого за 3 курс	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни 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).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Качурина Т.А. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 256 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 27.09.2023).

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

3. 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7 ПМ. 02 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1.- ПК 2.8. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11 Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, <i>бульонов</i>, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фуднейринга;</i> – <i>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> – <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания</i> – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i>	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; — оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнять разработку, адаптацию рецептур — горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, дополнительных ингредиентов с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор температурного режима при подготовке горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.4; 2.1-2.3; 3.1-3.3; 4.1-4.3; 5.1-5.3; 6.1-6.5; 7.1-7.5 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».	творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; — соблюдение требований к упаковке и складированию горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; — выявление дефектов и установление способов их устранения; — соответствие потерь при приготовлении супов, сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор условий и сроков хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,	
---	---	--

	горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); - прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом	24

	практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	18

	готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	
--	---	---	--

		- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; - организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	18

		- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;	
--	--	---	--

		- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	18

		- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
--	--	---	--

		- организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	30

		- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
--	--	---	--

		- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных	30

		видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	
--	--	--	--

		- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 6 семестр	144
		Итого за 3 курс	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

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 citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Качурина Т.А.-4е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020-256с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская-14-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия», 2020.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 27.09.2023).

4. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

5. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во

всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

Электронные издания:

4. 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 2.1. - ПК 2.8.	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; — оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, дополнительных ингредиентов с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор температурного режима при подготовке горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; — соблюдение требований к упаковке и складированию горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор технологического оборудования и	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК.01-ОК07, ОК.09-ОК.10		

	производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; — выявление дефектов и установление способов их устранения; — соответствие потерь при приготовлении супов, сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор условий и сроков хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- *применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;*
- *применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;*
- *адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- оценивать качество холодной кулинарной продукции в соответствии технологическим требованиям;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.03

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 90 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				90
Тема 1.				18
Осуществлять приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с	Тема 1.1 Приготовление, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза сложного ассортимента.	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить	6
		Тема 1.2 Приготовление холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов сложного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление холодных соусов на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени сложного ассортимента.		6

	правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; – порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых соусов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок.	
Тема 2.				18
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов сложного ассортимента.	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в	6
		Тема 2.2 Приготовление, салатов из сырых		6

		овощей сложного ассортимента.	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для салатов сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых салатов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать,	
		Тема 2.3 Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов сложного ассортимента.		6

			контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи салатов.	
Тема 3.				18
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление канапе, холодных закусок из рыбы, мяса, птицы сложного ассортимента (каприччо, террина, тартара, роллов).	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. организовывать	6
		Тема 3.2 Приготовление паштетов и муссов из мяса, птицы сложного ассортимента.		6
		Тема 3.3 Приготовление фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд) сложного ассортимента.		6

			приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию.	
Тема 4.				18
Приготовление, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		Тема 4.1 Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками).	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	6
		Тема 4.2 Приготовление рыбы фаршированной заливной сложного ассортимента (целиком и порционными кусками).		6
		Тема 4.3		6

		Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Контролировать температуру подачи	
--	--	---	--	--

			холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	
Тема 5.				12
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		Тема 5.1 Приготовление холодных блюд из мяса (мясо крупным куском шпигованная, свиная корейка на ребрышках, рулетики из мяса) сложного ассортимента.	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта	6
		Тема 5.2 Приготовление, блюд из домашней птицы(галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы, дичи) сложного ассортимента		6

			при кулинарной обработке. Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 6 семестр	90
			Итого за 3 курс	90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни 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).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- расстойный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- индукционная плита;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность)

Весомизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;
- термомиксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- чоппер (для измельчения продуктов);
- процессор кухонный;
- копильный пистолет;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- кофемашина;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный

- стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная
- Вспомогательное оборудование:
- стол производственный
 - стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

Электронные издания:

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
20. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
21. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
22. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
23. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
24. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5 ПМ. 03 - проводится концентрированно. Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК.01- ОК07, ОК.09-ОК.11 Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> – <i>применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> – <i>применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</i> – <i>адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;</i>	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.3; 4.1-4.3; 5.1-5.2 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – оценивать качество холодной кулинарной продукции в соответствие технологическим требованиям; – <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>	дичи; — соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ — установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами, — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных	
---	--	--

	изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; — проводить мастер-класс и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10» июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, традиционных и экзотических продуктов;
- применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	24

	в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	24

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых салатов;	
---	--	---	--

		- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; - организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	30

		- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	
--	--	--	--

		- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; - вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	30

		- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
--	--	---	--

		- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	30

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
--	--	---	--

		- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 6 семестр	144
		Итого за 3 курс	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

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 citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

25. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
26. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
27. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
28. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
29. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
30. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
31. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
32. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

7. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

14293838083. Ч. 1

19. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

6. 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 3.1 - ПК 3.7	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд, кулинарных изделий,	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК.01- ОК07, ОК.09- ОК.11		

	закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	
--	--	--

	правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ — установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами, — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи;	
--	--	--

	— проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; — проводить мастер-класс и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 48 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				48
Тема 1.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;			18
Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	- выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	Тема 1.1 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели).	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления. организовывать приготовление, готовить холодные	6
		Тема 1.2 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета)		6
		Тема 1.3 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (цитрусового льда с		6

	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском	ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже)	десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты. Оценивать качество органолептическим способом. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты.	
Тема 2.				12
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью).	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с	6
		Тема 2.2 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе)		6

			рецептурой. использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления. организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты. Оценивать качество органолептическим способом. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты.	
Тема 3.				12
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	6

		Тема 3.2 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента	ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции. организовывать приготовление, готовить холодные и горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные и горячие напитки. Оценивать качество органолептическим способом. Контролировать температуру подачи холодных и горячих напитков.	6
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 7 семестр	48
			Итого за 4 курс	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни 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).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-320с.

Электронные издания:

23. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

33. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

35. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

36. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

37. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

38. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

39. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

40. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

8. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

31. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

7. 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

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ПМ. 04 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК. 01 – ОК. 07, ОК.09-ОК.11 Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; — приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.2; 2.1-2.2; 3.1 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	оборудовании, правильность упаковки, складирования; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом);- прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом	18

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования; - организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;	особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных десертов; - организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных десертов; - вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
--	---	---	--

Тема 2.			18
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	18

		- обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих десертов; - вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	18

		- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	
--	--	--	--

		- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных напитков; - организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных напитков; - вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	12

		- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих напитков;	
--	--	---	--

		- организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих напитков; - вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 7 семестр	72
		Итого за 4 курс	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

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;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.

Электронные издания:

32. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
33. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

41. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
42. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

43. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
44. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
45. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
46. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
47. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
48. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

10. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
34. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
35. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
36. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
37. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
38. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
39. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
40. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

8. 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; — приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых,	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.

	региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами.	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, *низкокалорийных хлебобулочных изделий* с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 96 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				96
Тема 1.				18
Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления;	Тема 1.1 Приготовление штучных сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в хлебобулочных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. контролировать,	6
		Тема 1.2 Приготовление многопорционных сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление праздничного хлеба сложного ассортимента.		6

	- приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий сложного ассортимента сложного ассортимента. Доводить тесто до определенной консистенции. Определять степень готовности хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать	
--	---	--	---	--

	регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед отпуском порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход хлебобулочных изделий сложного ассортимента при их порционировании.	
Тема 2.				36
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление штучных и многопорционных изделий из сдобного пресного теста.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	6
		Тема 2.2 Приготовление штучных и многопорционных изделий из песочного теста.		6
		Тема 2.3 Приготовление штучных и многопорционных изделий из пряничного теста.		6
		Тема 2.4 Приготовление штучных и многопорционных изделий из заварного теста.		6
		Тема 2.5 Приготовление штучных и многопорционных изделий из слоеного теста.		6
		Тема 2.6 Приготовление штучных и		6

		многопорционных изделий из бисквитного теста.	соответствии с нормами закладки. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента. доводить тесто до определенной консистенции. Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий.	
--	--	--	--	--

			Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании.	
Тема 3.				36
Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление тортов из бисквитного теста сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с	6
		Тема 3.2 Приготовление пирожных из бисквитного теста сложного ассортимента.		6

		Тема 3.3 Приготовление тортов из заварного теста сложного ассортимента.	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил, распознавать недоброкачественные продукты. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом	6
		Тема 3.4 Приготовление пирожных из заварного теста сложного ассортимента.		6
		Тема 3.5 Приготовление тортов и пирожных из песочного теста сложного ассортимента.		6
		Тема 3.6 Приготовление медовых пирожных и тортов сложного ассортимента.		6

			требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки,	
--	--	--	---	--

			сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,	
--	--	--	---	--

			консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 8 семестр	96
			Итого за 4 курс	96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебный кондитерский цех**.

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные
- конвекционная печь
- жарочные шкафы
- микроволновая печь
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- тестораскаточная машина (настольная)
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- тестомесильная машина (настольная)
- электровафельница
- миксер (погружной)
- мясорубка
- куттер или процессор кухонный
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- газовая горелка (для карамелизации)
- термометр инфракрасный
- термометр со щупом
- овоскоп
- машина для вакуумной упаковки
- производственный стол
- стеллаж передвижной
- кофемолка
- сифон

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491140> (дата обращения: 27.09.2023).

3.2.2 Дополнительная литература:

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016

5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие – 6-е изд., стер.: Издательский центр «Академия», 2012

6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие – 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3 ПМ. 05 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кондитерский цех» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. – ПК 5.6. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11 Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — подготовка рабочих мест; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.6; 3.1-3.6 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - применять современные способы технологии приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии <i>SmokingGun</i>, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности — выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».	региональных; — подготовка рабочих мест; — соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; — обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;*
- *обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;*
- *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;*
- *применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями клиента;*
- *соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;*
- *оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;*
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); - прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов;	12

	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана; - подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; - организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности	- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;	
--	---	---	--

	оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей,	- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
Тема 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	30

		- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
--	--	--	--

		- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	
--	--	--	--

		- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	30

		- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
--	--	--	--

		- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	
--	--	---	--

		- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	30

		- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	
--	--	--	--

		- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
--	--	---	--

		- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 8 семестр	108
		Итого за 4 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

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 citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491140> (дата обращения: 27.09.2023).

3.2.2 Дополнительная литература:

Дополнительные источники:

7. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва: Академия, 2021. — 192 с.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

9. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. — Москва : Академия, 2020. — 336 с.

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2016

11. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие — 6-е изд., стер.: Издательский центр «Академия», 2012

12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие — 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012

Электронные издания:

2. 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].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 5.1.- ПК 5.6.	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — подготовка рабочих мест; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — подготовка рабочих мест; — соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе	Наблюдение и оценка деятельности во время
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).
ОК.01–ОК.07, ОК.09–ОК.11		Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.

	авторских, брендовых, региональных; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; — обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- ознакомление с Уставом организации питания; - ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; - ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания; - ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; - ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; - ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба; - ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей; их состав и численность; - участие в проведении инвентаризации на производстве. - ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; - ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; - оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию; - участие в разработке новых фирменных блюд, составление акта проработки;	- разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд;	24

	- оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда; - разработка различных видов меню; - проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов; - обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения; - оценка качества готовой продукции; - участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала;	- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	
Тема 2. Текущее планирование, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание; - ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; - правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; - подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам; - выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов; - обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами; - ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; - ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья;	- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот	24
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	- ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья;	- взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	24

	- участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта; - ознакомление с порядком заполнения документов по производству; - участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; - ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений; - анализ розничного товарооборота по объёму и структуре; - анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; - анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения; - ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от	- определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; - контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; - составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- анализ розничного товарооборота по объёму и структуре; - анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; - анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения; - ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от	- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	18

Тема 5. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие); - изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог); - ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала; - участие в принятии управленческих решений, научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций; - составление графиков выхода на работу производственного персонала; - ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля; - участие в составлении табеля учёта рабочего времени	- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	12
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 7 семестр	108
		Итого за 4 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (2-е изд., стер.), учебник, ИЦ: Академия, 2020

Электронные издания:

8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

9. 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].

10. 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.

11. 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:

12. 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

13. 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

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие – 6-е изд., стер. . : Издательский центр «Академия», 2012
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие – 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012
- 4 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

Электронные издания:

9. 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

[http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 6.2-ПК 6.5.	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обучения, инструктирова-ния поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК1 - ОК07, ОК.09-ОК.10		

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023 и Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).;

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 16675 Повар

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

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

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

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

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- своевременно оформлять заявку на склад;

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.07
Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар				180
Тема 1.				36
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - проводить приготовление и	Тема 1.1 Подготовка овощей к кулинарному использованию. Нарезка овощей, грибов простыми и сложными формами .	Организация и содержание рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Распознавание недоброкачественных продуктов. Выбор и применение различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте. Различие пищевых и непищевых отходов. Подготовка пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдение правил утилизации непищевых отходов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	6
		Тема 1.2 Обработка и нарезка рыбы на п/ф. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.		6
		Тема 1.3 Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.		6
		Тема 1.4 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		6
		Тема 1.5 Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		6

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема 1.6 Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Заправка тушек домашней птицы, дичи.	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка для транспортирования. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Кулинарная обработка и подготовка к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь при обработке и подготовке к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Способы разделки рыбы с костным скелетом. Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правка кухонных ножей. Нарезка, измельчение рыбы вручную или механическим способом. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Порционирование, формование, панирование различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы. Соблюдение выхода	6
--	--	---	---	---

			готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Применение различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения. Выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Органолептическая оценка качества безопасности мяса и мясных продуктов. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, обвалка, зачистка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, свинины, баранины. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка для транспортирования. Организация хранения обработанных полуфабрикатов из мяса и мясного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Технологический процесс приготовления	
--	--	--	---	--

			порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка для транспортирования. Организация хранения обработанных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
Тема 2.				84
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров.	Организация и содержание рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест Оценка качества и безопасности мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним. Организация их хранения в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.	6
		Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов.		6
		Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации пюреобразных супов, супов с грибами, молочных и сладких супов.		6
		Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации		6

	подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; - приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к	региональных, диетических, вегетарианских, холодных супов, супов региональной кухни.	Использование региональных продуктов для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Выбор и применение различных комбинированных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств. Варка мяса, мясных продуктов, подготовленных тушек домашней птицы, дичи, кролика основным способом. Варка изделий из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару. Припускание мяса, мясных продуктов, птицы, кролика порционными кусками, изделий из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару. Жарка мяса крупным куском, подготовленных тушек птицы, дичи, кролика целиком. Жарка порционными кусками мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделий из котлетной массы основным способом, во фритюре. Жарка порционных кусков мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности. Жарка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика мелкими кусками. Жарка пластованных тушек птицы под прессом. Жарка на шпаях, на вертеле на огне, гриле. Тушение мяса крупными, порционными и мелкими кусками с гарниром и без. Запекание мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без. Бланширование, отваривание мясных продуктов. Определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доведение до вкуса.	
		Тема 2.5 Приготовление отдельных компонентов для соуса, соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.		6
		Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, молочных, сметанных, грибных и сладких соусов.		4
		Проверочная работа		2
		Итого за 3 семестр		72
		Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), вегетарианских, диетических, региональных соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках.		6

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода при порционировании, выдержка температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
		Тема 2.9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		6
		Тема 2.10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра.		6
		Тема 2.11 Приготовление горячих блюд из муки.		6
		Тема 2.12 Приготовление оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		6
		Тема 2.13 Приготовление оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в отварном и припущенном виде.		6

		Тема 2.14 Приготовление оформление и отпуск блюд из рубленой котлетной массы: мяса, птицы, дичи, кролика.		6
Тема 3.				30
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление оформление и отпуск холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента.	Организация и содержание рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности.	6
		Тема 3.2 Приготовление оформление и отпуск бутербродов, закусок разнообразного ассортимента. Нарезка, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.	Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов входящих в состав холодных соусов и заправок. Подготовка пряностей, приправ и других расходных материалов. Организация их хранения в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	6
		Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента.	Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Юдение выхода соусов при порционировании. Выдержка температуры подачи. Органолептическая оценка качества и безопасность гастрономических и дополнительных продуктов входящих в состав холодных блюд и закусок. Организация их хранения в процессе приготовления бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок. Подготовка пряностей, приправ и других расходных материалов. Технология	6
		Тема 3.4 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента.		

		Тема 3.5 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использование региональных продуктов для приготовления гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок разнообразного ассортимента. Выбор и применение различных комбинированных методов приготовления гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Нарезка гастрономических продуктов порциями вручную и механическим способом. Нарезка свежих и вареных овощей, грибов, свежих фруктов вручную и механическим способом. Выдержка температуры подачи бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок. Хранение гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий и холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор и применение различных комбинированных методов приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Нарезка свежих и вареных овощей, свежих фруктов вручную и механическим способом. Замачивание сушеной морской капусты для набухания. Нарезка, измельчение мясных и рыбных продуктов. Выбор и подготовка салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов. Прослаивание компонентов салата. Доведение до вкуса.	6
--	--	--	---	---

Тема 4.				24
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; приготовление, творческое оформление и подготовку к	Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента.	Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор и подготовка, ароматических веществ. Приготовление сладких соусов. Использование и хранение готовых видов теста. Нарезка, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод. Варка фруктов в сахарном сиропе, воде, вине. Запекание фруктов. Взбивание яичных белков, яичных желтков, сливок. Подготовка желатина, агар-агара. Приготовление фруктовых, ягодных, молочных желе, муссов, кремов, фруктовых, ягодных самбуков. Смешивание и взбивание готовых сухих смесей промышленного производства. Использование и выпекание различных видов готового теста. Определение степени готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос Нарезка, измельчение, протирание вручную и механическим способом фрукты, ягоды. Варка фруктов в сахарном сиропе, воде, вине. Запекание фруктов в собственном соку, соусе, сливках. Жарка фруктов основным способом и на гриле. Проваривание на водяной бане, запекание, варка в формах на пару основы для горячих десертов. Взбивание яичных белков, яичных желтков, сливок. Приготовление сладких блинчиков, пудингов, оладьев,	6
		Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента.		6
		Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных напитков различного ассортимента.		6
		Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих напитков различного ассортимента.		6

	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		омлетов, вареников с ягодами, шарлотки. Смешивание и взбивание готовых сухих смесей промышленного производства. Использование и выпечка различных видов готового теста. Определение степени готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Отжимание сока из фруктов, овощей, ягод. Смешивание различных соков с другими ингредиентами. Проваривание, настаивание плодов, свежих и сушеных, процеживание, смешивание настоя с другими ингредиентами. Приготовление морсов, компотов, холодных фруктовых напитков. Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление лимонадов. Приготовление холодных алкогольных напитков. Приготовление горячих напитков (чая, кофе) для подачи в холодном виде. Подготовка пряностей для напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода при порционировании. Выдержка температуры подачи холодных напитков. Хранение свежеприготовленных холодных напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции.	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 4 семестр	108
			Итого за 2курс	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.

Оборудование лаборатории «Учебной кухни 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).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- расстойный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- индукционная плита;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность)

Весомизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;
- термомиксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- чоппер (для измельчения продуктов);
- процессор кухонный;
- копильный пистолет;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- кофемашина;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 – 400 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

- 4.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 5.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
- 6.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
- 7.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 8.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
- 9.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

- 1.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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5; 6 ПМ. 07 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий и выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ОК.01 – ОК.07, ОК.09, ОК.10 Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку,	- 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; – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 гигиене;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.6; 2.1-2.14; 3.1-3.5; 4.1-4.4 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - своевременно оформлять заявку на склад; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; - подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023 и Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 16675 Повар

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.07

Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
Тема 1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка овощей и грибов к кулинарному использованию; - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Органолептическая оценка качества и соответствие овощей и грибов технологическим требованиям Приобретение практического опыта и навыков обработки различными методами, и подготовки традиционных видов овощей вручную и механическим способом: корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка простыми и сложными формами). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.	6
Тема 2. Обработка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка рыбы и нерыбного водного сырья кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие рыбы и рыбного водного сырья технологическим требованиям. Приобретение практического опыта и навыков обработки рыбы, нерыбного водного сырья (размораживание мороженной потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья). Подготовки пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов.	6

	- подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приобретение практического опыта и навыков разделки рыбы с костным скелетом различными методами: (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе). Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов (панировок, льезона) и полуфабрикатов	
Тема 3. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка; мяса и мясных продуктов к кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из мяса мясных продуктов разнообразного ассортимента; - подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья технологическим требованиям. Приобретение практического опыта и навыков обработки мяса (оттаивание мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка). Минимизация отходов. Приобретение практического опыта и навыков обработки мясных продуктов: головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, лёгкое, вымя. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без	36

		панировки и в панировке), бефстроганов, азу, поджарка, гуляш. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины и баранины: грудинка фаршированная, свинина духовая, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов: печень по- строгановски, печень для жарки. Хранение обработанных полуфабрикатов. Подготовка к хранению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов (вакумироование, охлаждение замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
--	--	--	--

Тема 4. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка мяса домашней птицы, дичи к кулинарному использованию;- приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и разнообразного ассортимента; - обработка и подготовка кролика к кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из мяса кролика разнообразного ассортимента; - подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса птицы, дичи, кролика.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья технологическим требованиям. Приобретение практического опыта и навыков обработки домашней птицы и дичи, кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание). Приобретение практического опыта и навыков заправки тушек домашней птицы, дичи и подготовка их к кулинарному использованию в целом виде. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика: филе, окорочка, голень. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов домашней птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Хранение обработанных полуфабрикатов Подготовка к хранению полуфабрикатов (вакумироование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
--	--	--	----------

Тема 5. Приготовление отваров, бульонов, горячих супов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест - приготовление отваров и бульонов; - приготовление горячих супов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка супов к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования Приобретение практического опыта и навыков приготовления бульонов (костный, мясо-костный, мясной, рыбный) и отваров (из грибов, овощей, фруктов и круп). Приобретение практического опыта и навыков приготовления, оформления супов разнообразного ассортимента (заправочные супы, супы-пюре, молочные, сладкие, национальные, вегетарианские), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции.	12
Тема 6. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6

	- приготовление бульонов, соусных полуфабрикатов для соусов; - приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка супов к реализации.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления бульонов и соусных полуфабрикатов, их хранения и подготовке к реализации. Приобретение практического опыта и навыков приготовления, соусов разнообразного ассортимента (соус красный основной, красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, с грибами и помидорами, красный с кореньями, белый основной, паровой, белый с рассолом, белый для запекания рыбы, грибные соусы, молочные, сметанные, сладкие), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи тарелки горячими соусами с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции Оценка качества готовых соусов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих соусов. Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых соусов на вынос.	
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря,	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	6

гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд из овощей и грибов к реализации.	Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из варёных, припущенных, тушёных, жареных и запеченных овощей, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из грибов, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из овощей и грибов, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров на вынос.	
---	--	---	--

Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых и кукурузы разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий различного ассортимента, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, макаронных изделий перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюда гарниров из круп, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий на вынос.	6
--	--	--	----------

		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	
Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц («в мешочек», вкрутую, варка без скорлупы, яичная кашка, омлеты), творога, сыра (вареники, пудинги, сырники, запеканки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из муки различного ассортимента (пирожки, пончики, ватрушки, блины, оладьи, пироги, пицца), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций (изделий), соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском.	6

		Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы различного ассортимента (в отварном, припущенном, жареном (основным способом и во фритюре) и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы различного ассортимента (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

		Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья различного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций (изделий), соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	12

разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента.	- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации.	Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса различного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из натуральной рубленой массы (бифштекс, котлеты натуральные, шницель) и котлетной массы различного ассортимента), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из мясных продуктов различного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясопродуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
---	--	--	--

		Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Тема 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и субпродуктов разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи и кролика разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и субпродуктов различного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из филе птицы (котлеты по-киевски, котлеты натуральные) и котлетной массы различного ассортимента (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, кнели), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов	6

		приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6

	- приготовление холодных супов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных супов к реализации.	Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления кваса, отваров для холодных супов, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных супов разнообразного ассортимента, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных супов. Охлаждение готовых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых супов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске	
Тема 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов и заправок	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6

разнообразного ассортимента.	-санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных соусов к реализации.	Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента (соус майонез, соус польский, голландский, маринад овощной, заправка горчицная, заправка для салатов, масло зелёное, сырное, селёдочное, с горчицей), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых соусов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных соусов. Охлаждение готовых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых соусов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6

	-санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление салатов и винегретов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка салатов к реализации.	Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента (салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашеной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный»), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления салатов из варёных овощей, винегретов разнообразного ассортимента (салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком, салат- коктейль с ветчиной и сыром), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления рыбных и мясных салатов разнообразного ассортимента (салат рыбный, салат мясной, салат столичный), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления винегретов различного ассортимента (винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с	
--	---	---	--

		грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой) , с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов и винегретов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых салатов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных салатов. Охлаждение готовых салатов и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых салатов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление бутербродов, канапе разнообразного ассортимента; - приготовление закусок разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка бутербродов, канапе и холодных закусок к реализации.	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления бутербродов различного ассортимента (открытых, закрытых, закусочных (канапе)), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

		Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента (маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное, грибы маринованные или соленные с луком), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента (икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная, сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из мяса и мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом майонез с корнишонами, птица отварная, язык отварной), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бутербродов, канапе и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых бутербродов, канапе и холодных закусок перед отпуском. Хранение свежеприготовленных бутербродов, канапе и холодных закусок .	
--	--	---	--

		Охлаждение (замораживание), готовых бутербродов, канапе и холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых бутерюродов, канапе, холодных закусок на вынос.	
Тема 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка блюд из овощей, яиц и грибов к реализации	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента (икра овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная, овощи фаршированные (помидоры, баклажан, кабачки, перец), яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из овощей, яиц и грибов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных холодных блюд из овощей, яиц и грибов.	6

		Охлаждение (замораживание), готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы разнообразного ассортимента.	-организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов к реализации	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента (рыба под майонезом с гарниром, рыба, жаренная под маринадом, ассорти рыбное), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из солёной, маринованной рыбы разнообразного ассортимента (сельдь с гарниром, форшмак, сельдь с маслом и картофелем, сельдь рубленая с гарниром), с учётом рационального расхода продуктов,	6

		соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов . Охлаждение готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, - весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка блюд из мяса, птицы и мясных	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного	6

	гастрономических продуктов к реализации	ассортимента (мясо, птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных холодных блюд мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Охлаждение готовых холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование), подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;	Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6

	- приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента; - приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных и горячих сладких блюд и десертов к реализации.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желе, муссов, самбука, крема), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (горячее суфле, пудинги, штрудели, яблоки в тесте, яблоки запечённые, вареники с ягодами, шарлотки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд и десертов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых холодных и горячих сладких блюд и десертов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных холодных и горячих сладких блюд и десертов. Охлаждение готовых холодных и горячих сладких блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование), подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
--	---	--	--

		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 4 семестр	144
		Итого за 2 курс	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к 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;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова.. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 – 400 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. — 544 с.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

- 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК.01 – ОК.07, ОК.09, ОК.10	- 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; – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 гигиене;	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; - подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО
Цикловой комиссией группы «Сервис и
туризм»
Протокол № 11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
замдиректора по УПР
Н.Н. Казьмина
«06» июня 2024г.

Председатель ЦК Л. П. Селезнева

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Аккорд» Цай И.Г.
«07» июня 2024г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО
Замдиректор ОАО «Лакомка» Бажкова О.М.
«07» июня 2024г.

М.П.

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования);

– Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее ГБПОУ РО «КТСиА»)

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	4
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	9
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	13

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Формирование у обучающихся практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на совершенствование обучающимся приобретенного профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Производственная практика (преддипломная) обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО и имеет своей целью:

- обобщение и закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися в процессе обучения;
- изучение передовых техники и технологии, современных методов организации труда и экономики организации;
- приобретение навыков по организационно-техническому и административному руководству производством в пределах тех функций,

которые возлагаются на специалистов со средним профессиональным образованием;

- изучение и сбор материалов к выпускной квалификационной работе в соответствии с выданной темой дипломной работы.

1.3 Виды профессиональной деятельности

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Перечень формируемых компетенций

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
Код	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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1. 6 Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)

Всего - 144 часа.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

/п	Наименование тем	Учебное время, ч	Формируемые умения и навыки	Содержание информации, необходимой для формирования умений	Примерные виды работ
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	6	Определять классификацию организаций питания и их структуру; организационно-правовую форму предприятия общественного питания; инструктировать работников по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся. Получить допуск к работе от руководителя предприятия. (Инструктаж по Т.Б)	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Изучение ассортимента перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.
2	Организация труда на предприятии общественного питания	18	Знать правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	Организация рабочих мест всех подразделений предприятия для обеспечения равномерного, ритмичного выпуска продукции в установленных объемах.	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.
3	Составление нормативной и технологической документации используемой на производстве	36	Знать нормативно-правовые документы, формы документов, порядок их заполнения (в т.ч. с применением программного обеспечения);	Участие в разработке технико-технологических карт, калькуляционных карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. Составление технико-технологических карт, калькуляционных карт.

4	Составление дневной отчётной документации.	18	Знать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов (в т.ч. с учетом норм естественной убыли); программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей, физиологических и энергетических норм потребления, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд.	Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день. Оформление дневного заборного листа и контроль за исполнением графика выдачи готовой продукции.
5	Планирование режима труда и отдыха работников.	18	Знать порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; организовывать работу коллектива исполнителей; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания
6	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах.	18	Уметь организовывать работу коллектива исполнителей, разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. Знать основные приемы организации работы исполнителей, методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; основные производственные	Осуществление организации и контроля работы в цехах и производственных участков, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода	Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).

			показатели подразделения организации питания;	полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.	Изучение и участие в организации порядка осуществления контроля.
7	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.	18	Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; структуру издержек производства и пути снижения затрат; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения <i>(в т.ч. с применением программного обеспечения)</i> ;	Участие в работе оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).	Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.
8	Права и обязанности руководителя предприятия.	6	Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; нормативно-правовые документы; дисциплинарные процедуры в организации;	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Определение стиля руководства и деловых качеств руководителя, его организаторских способностей. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.
9	Дифференцированный зачет	6		Оформление и защита отчетных документов по практике.	Сдача отчетной документации руководителю практики.
Итого:		144			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Обязательным условием допуска к производственной практике (преддипломной) в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является освоение дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик в рамках всех профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Во время прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставять соответствующую оценку в дневник.

По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня его профессиональных качеств.

Обучающийся выполняет дипломную работу по индивидуальной теме, полученной перед выходом на преддипломную практику.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. - ПК 1.4. ОК.01-ОК.07, ОК.09-ОК.11	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на преддипломной практике в процессе работы дублером инженерно-технических работников.

	оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; — обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; — соблюдение стандартов чистоты, соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оформление профессиональной документации; — обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов.	
ПК 2.1.- ПК 2.8. ОК.01–ОК.07, ОК.09-ОК.11	- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; — оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнять разработку, адаптацию рецептов — горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, дополнительных ингредиентов с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — приготовление, творческое оформление,	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублером инженерно-технических работников.

	презентацию и подготовку к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор температурного режима при подготовке горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; — соблюдение требований к упаковке и складированию горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; — выявление дефектов и установление способов их устранения; — соответствие потерь при приготовлении супов, сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	
--	--	--

	— выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор условий и сроков хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК.01-ОК07, ОК.09-ОК.11	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублиром инженерно-технических работников.

	соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
--	--	--

	соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ — установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами, — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом действующих регламентов; — демонстрация умений пользоваться	
--	---	--

	технологическими картами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; проводить мастер-класс и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; — приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублером инженерно-технических работников.

	в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.1.- ПК 5.6. ОК.01–ОК.07, ОК.09-ОК.11	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублиром инженерно-

	изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — подготовка рабочих мест; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — подготовка рабочих мест; — соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; — обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных	технических работников.
--	---	--------------------------------

	кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	---	--

ПК 6.2-ПК 6.5. ОК1-ОК07, ОК.09-ОК.11	– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублером инженерно-технических работников.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация умений выбирать способы решения профессиональных задач; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (преддипломной) (отчёт о прохождении производственной практики (преддипломной)). Оценка выполнения работ на производственной практике (преддипломной) в процессе работы дублером инженерно-технических работников. Сбор материалов к дипломному проектированию в соответствии с выданной темой дипломного проекта. Заключение характеристика с места прохождения производственной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– обоснование выбора и применения методов поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация способности планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- демонстрация навыков работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	- демонстрация навыков осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	

социального и культурного контекста		
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявление гражданско-патриотической позиции; - демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - умение применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– проявление содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению; - умение эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- демонстрация умений использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– демонстрация умений пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– демонстрация знаний по финансовой грамотности и их использование в профессиональной деятельности; – проявление навыков планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	