

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**ПМ02.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) и с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель: Л. Н. Романовская

Методист: О. С. Осипова

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основных видов деятельности (ВД):

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
и соответствующих им общих и профессиональных компетенций.

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
ВД 2	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
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 2.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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

1.2. Цели и задачи программы учебной практики:

С целью овладения указанными видами деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 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, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
ВД 2	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
Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов 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
уметь	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, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

	санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:

всего – **216** часов, в том числе:

УП.01 - 108 часов

УП.02 – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	2 курс	
			3 сем.	4 сем.
			17 нед.	6 нед.
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01 - ОК 11	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации п\ф для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	-	108
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	108	-	108
ВСЕГО		216	-	216

2.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
УП.01 Учебная практика Тема 1.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	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. Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов органолептическим способом. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезка ручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	28
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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 Оценка наличия, проверка качества качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов	29

	промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Оценка качества обработанной рыбы. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
Тема 1.3. Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	29 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 Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов. Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясные продукты, полуфабрикаты. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	22
Тема 1.4. Обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	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 Оценка наличия, проверка качества домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживание, обработка, подготовка различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика. Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика. Хранение обработанной птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (компонование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
	Всего по УП.01	108
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.02 Учебная практика		108
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения	10

реализации горячих супов
разнообразного ассортимента

до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальных кухонь разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с помощью инновационных технологий.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных готовых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости супов.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 соусов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов с помощью инновационных технологий.</i> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	14

	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 и гарниров из овощей, грибов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного 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 правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов на раздате. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из	14
--	--	---	----

	овошей, грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости блюд и гарниров из овощей, грибов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога,	обеспечения безопасности готовой продукции. <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	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. 14
--	--	---

сыра, муки сложного ассортимента

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 из яиц, творога, сыра, муки.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного 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 правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного 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 правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения	14
--	---	--	----

	режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	14
Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 из мяса, мясных продуктов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного 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 правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	14
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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 из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного 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 правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
--	---

	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 ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
	Всего по УП.02	108
	<i>в т.ч комплексный дифференцированный зачет по УП.01 и УП.02</i>	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

«Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «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).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения»

На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
 - b. «анкета»,
 - c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
 - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
 - e. «тест» (в обучающем режиме);
2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы

федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru>;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>;

федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>"

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

– Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г

– Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия», 2017г.

– Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.

– Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академия», 2017г.

– Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья - М.: Академия, 2016г.

– Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования -М.: Академия, 2016г.

– Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2016г.

– Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2016г.

– Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2017г

Электронные издания:

- 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

- 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

- 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

Интернет-ресурсы:

1. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
2. Гастроном. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>
3. Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
4. Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>
5. Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3>
6. Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>
7. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>
8. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rec_list
9. 1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo> Национальная кухня. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya>
10. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/default.asp
11. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>
12. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
13. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа: <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/>
14. Кулинарный портал. Режим доступа: http://kuking.net/8_682.htm
15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа: http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. <https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>
17. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. <http://moysup.ru/nationalnye-supy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса подготовки рабочих мест, оборудования, материалов и инструментов для выполнения работ в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.2 Осуществлять обработку,	Оценка процесса выполнения обработки, подготовки овощей,	Наблюдение выполнения практических работ на

подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 1.5 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</i>	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
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.	Оценка процесса выполнения подготовительных работ, подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса,

		оценка результатов
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
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.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность: **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»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

Преподаватель
Методист:

Хомутова М.С.
Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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	у осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	у осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	у 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	у 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	у 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	у 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.

В результате освоения программы практики студент **должен:**

Иметь практически й опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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 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
уметь	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; 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
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:
всего – **72** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс	
			5 сем.	6 сем.
			17 нед.	2 нед.
ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	72	-	72
ВСЕГО		72	-	72

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		14,4
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования с учётом нормативов, требований к безопасности и санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного, в том числе сложного ассортимента.	7,2
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, правил сочетаемости, их взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного, в том числе сложного ассортимента.	7,2
Тема 2 Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок		14,4
	Приготовление сложных холодных соусов из полуфабрикатов промышленного производства (табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус). Приготовление холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени	7,2
	Приготовление заправок разнообразного ассортимента салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза;	7,2
Тема 3 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента		14,4
	Приготовление салатов разнообразного, сложного ассортимента	7,2
	Подача сложных салатов в различных вариантах с использованием различных методов	7,2
Тема 4 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канэпе, холодных закусок сложного ассортимента.		14,4
	Приготовление холодных закусок сложного ассортимента, кулинарных изделий Подача сложных холодных закусок в разных вариантах	7,2

	Приготовление канале сложного ассортимента, организация реализации канале различными способами. Подача канале в разных вариантах	7,2
Тема 5 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		
	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента из рыбы	7,2
	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	
Тема 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	5,2
	Творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, кулинарных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, с комбинированием различных методов	
Дифференцированный зачёт		
Всего:		2
		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места;

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Оборудование лаборатории:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-е изд., стер. издание 2014г.

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд..стер.-2016

5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 3-е изд., стер. издание 2015г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.Kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016

3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212с.

4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

5. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.

6. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

1. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.

3. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

4. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской Федерации»

5. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».

6. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.

7. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).
8. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
9. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
10. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
11. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
12. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
13. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.
14. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
15. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.
16. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
17. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
18. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
19. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
20. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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; установление температурного режима,	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	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; 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 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.	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении 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 салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).
ПК 3.6. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	Наблюдение за

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.	подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных, в том	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов,

числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; 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 горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подтверждающих им выполнение работ (аттестационный лист, дневник практики).
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	блюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. ализ документов по практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	блюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. ализ документов по практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	тестационный лист, дневник по итогам прохождения УП

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	анализ документов по практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	анализ документов по практике
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчики:

Преподаватель

Савватеева Г.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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	Пользоваться информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
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

В результате освоения программы практики студент **должен:**

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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.
Уметь	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; 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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:
всего – **36** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	4 курс	
			7 сем	8 сем
			17 нед.	1 нед.
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	36	-	36
Всего:			36	36

2.2. Содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Разработка, адаптация рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Разработка, адаптация рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	7,2
Тема 2. Приготовление оформления и приготовления холодных десертов сложного ассортимента к реализации	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд. Выбор, применение комбинированного метода приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	7,2

холодных сладких блюд	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Охлаждение и заморозка готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7,2
Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков	Приготовление, оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	7,2
Дифференцированный зачет		7,2
Всего:		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех

Оборудование лаборатории:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение учебного кондитерского цеха:

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

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания , 5-е изд., стер. издание 2014г.

7. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд..стер.-2016

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.kuking.net)
Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)
Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)
Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

7. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212с.
8. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
9. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013.
10. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
7. 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.
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

21. ТК РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.
22. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.
23. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.
24. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской федерации»
25. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».
26. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
27. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).

28. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
29. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
30. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
31. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
32. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
33. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
34. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.
35. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
36. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
37. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
38. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
21. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
22. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
23. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
24. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
25. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
26. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
27. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
28. 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.
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.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
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	- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в

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	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
--	--	--

	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: - цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	
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	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение

обслуживания	– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов обработки и приготовления; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, - способность планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**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»

Специальность: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчики:

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель:

Романовская Л.Н.

Методист:

Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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	Пользоваться информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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
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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения программы практики студент **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; 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
уметь	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 с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:
 всего - **108** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс		
			5 сем	6 сем	
			17 нед.	3 нед.	
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	-	108	
Всего:		108	--	108	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1. Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Инструктаж по охране труда. Санитарно-гигиенические требования. Организация текущей деятельности по ведению процессов приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента. Освоение приемов организации и подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам и нормативно – технической документации, соблюдение санитарно – эпидемиологические требования (СанПиН, инструкции). Приготовление отделочных полуфабрикатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов. Освоение приемов оценки качества готовой продукции. Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов, с учетом требований безопасности пищевых продуктов.	7.2
Тема 2. Ведение процессов приготовления хлеба, хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него	Выполнение работ по замесу и брожению теста, разделки, расстойки, формованию и выпечки изделий. Освоение приемов оценки качества готовой продукции. Выполнение работ по приготовлению и формованию изделий из пресного сдобного теста. Отсаживание фарша. Выпечка. Творческое оформление. Подача. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции.	7.2
Тема 3. Ведение процессов приготовления бисквитного теста и изделий из него	Выполнение работ по замесу бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Выполнение работ по использованию различных технологий приготовления и оформления изделий. Освоение приемов оценки качества готовой продукции. Варианты оформления и подача.	7.2
Тема 4. Ведение процессов приготовления песочного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Выполнение работ по использованию различных технологий оформления песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Освоение приемов	7.2

	оценки качества готовой продукции.	
Тема 5. Ведение процессов приготовления заварного, слоеного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
	Выполнение работ по приготовлению слоеного полуфабриката. Выполнение работ по приготовлению крема. Обрезание краев и получение крошки. Склеивание пластов кремом. Нарезание на пирожные. Заполнение полуфабриката кремом. Обсыпка. Проверка массы. Варианты оформления и подача. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
Тема 6. Организация процессов приготовления пряничного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф.	7.2
	Выполнение работ по использованию различных технологий оформления пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
Тема 7. Ведение процессов приготовления воздушного, воздушшно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него	Выполнение работ по приготовлению миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
	Выполнение работ по приготовлению воздушного, воздушшно-орехового и вафельного теста. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры. Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определение соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф.	7.2
	Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф и вафельного п/ф с использованием различных технологий оформления. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	
Тема 8. Ведение процессов приготовления изделий из сахарного, тютюпного теста и «бриошь».	Выполнение работ по приготовлению тютюпного теста, «бриошь», сахарного; соблюдение температурного режима выпечки.	7.2
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению изделий из сложного ассортимента из тютюпного теста, «бриошь», сахарного теста. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	

Тема 9. Ведение процессов приготовления капкейков и мафинов с кремом, кексах на дрожжах	Выполнение работ по проверке органолептическим способом качества сырья. Выполнение работ по приготовлению капкейков и мафинов. Творческое оформление. Освоение приемов оценки качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции.	7.2
	Выполнение работ по приготовлению кексов на дрожжах. Выполнение работ по подготовке сырья, приготовление опарного теста, формовка, расстойка, выпечка. Творческое оформление поверхности кексов. Выполнение работ по приготовлению кексов на химических разрыхлителях. Выполнение работ по подготовке сырья, приготовлению теста, формовке, выпечке, творческому оформлению поверхности кексов. Варианты оформления и подача. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
Тема 10. Ведение процессов приготовления крошковых полуфабрикатов и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению крошкового полуфабриката и изделий из него. Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	7.2
Тема 11. Ведение процессов приготовления авторских, брендовых изделий в том числе праздничных тортов	Выполнение работ по приготовлению тестового полуфабриката, приготовлению сиропа, приготовлению крема, подготовке тестового полуфабриката. Пропитка сиропом. Взмешивание крема и склеивание пластов. Оформление (торт "Прага", "Свадебный", "К чаю"). Освоение приемов оценки качества готовой продукции.	4.2
Дифференцированный зачёт		3
Всего:		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех

Оборудование лаборатории:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,

блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение учебного кондитерского цеха:

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

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со шупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://base.garant.ru>

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

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

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. -5-е изд., стер. -2016

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок -2016

13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с

14. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

15. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.

16. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество», - М.: Питание и общество, 2015.

2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

39. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.

40. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.

41. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

42. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской федерации»

43. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».

44. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.

45. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).

46. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».

47. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml

48. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

49. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885

50. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>

51. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.

52. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

53. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.

54. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.

55. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.

56. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

57. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

58. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды,	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с	инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления кулинарных изделий	(аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
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		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
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		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов по практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов по практике

	профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	тестационный лист, дневник по итогам прохождения УП
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно	анализ документов по практике

	формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	анализ документов по практике
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

Преподаватель

Хомутова М.С.

Методист:

Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ по профессиям повар, кондитер* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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	Пользоваться информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер
ПК 7.1	Осуществлять приготовление и подготавливать к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента

В результате освоения программы практики студент **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, 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, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	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; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; 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, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, отводимое на освоение программы учебной практики:
всего - 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс	
			5 сем	6 сем
			17 нед.	2 нед.
ПК 7.1 - 7.5 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 10	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер	72	-	72
Всего:		72	--	72

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Раздел 1. Исполнение обязанностей повара и кондитера в командной работе		7,2
	Освоение приёмов работы, принципов организации труда, критериев оценки по стандартам расстановки приоритетов, оптимизации рабочего процесса, расчёта времени и трудовых ресурсов выстраивания эффективного общения с коллегами, командами и клиентами.	7,2
Раздел 2. Исполнение обязанностей повара, кондитера заготовочных цехов		28,8
	Освоение приёмов обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, фруктов и ягод для приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий.	7,2
	Освоение приёмов обработки, подготовки к реализации, приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, птицы, дичи, кролика.	7,2
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации дрожжевого, слоеного, бисквитного, песочного, пресного сдобного и заварного теста различными способами и формирования изделий из них.	7,2
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации начинок и фаршей, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий (рисовальной массы, глазурей помад, посыпок, желе, кремов, отделочных полуфабрикатов из смесей промышленного производства).	7,2
Раздел 3. Исполнение обязанностей повара, кондитера доготовочных цехов		34
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации холодных соусов (масляных смесей, заправок, майонеза, маринада, хрена и производных от них), холодных супов, холодных блюд и закусок, бутербродов, канапе, гастрономических продуктов порциями, салатов и винегретов, холодных сладких блюд и напитков.	7,2
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации горячих супов, соусов, блюд из овощей и грибов, блюд из круп, блюд из макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюд из мяса и субпродуктов, блюд из домашней птицы и дичи, сладких горячих блюд и напитков.	7,2
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации блюд из теста (вареников, пельменей, блинов, блинчиков, оладий, сырников), гарниров к супам (лапши, профитролей, гренок).	7.2
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста (пирожков, пирогов, несдобных булочек, кулебяк, ватрушек), мучных кондитерских изделий из бисквитного (рулеты,	7,2

	пироги), песочного (полоски, печенье), заварного (кольца воздушные, эклеры), слоеного (языки, пирожки, бантики), пресного сдобного (сочни с творогом, пирожки с ягодами) теста, печенья, пряников, коврижек, кексов, изделий пониженной калорийности.	
	Освоение приёмов приготовления и подготовки к реализации классических пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, ореховых, крошковых), классических тортов (бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, ореховых).	5.2
	Дифференцированный зачет	2
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех

Оборудование лаборатории:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение учебного кондитерского цеха:

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

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания , 5-е изд., стер. издание 2014г.

11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд., стер.-2016
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции , 3-е изд., стер. издание 2015г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016
18. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
19. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212с.
20. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
21. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
22. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

59. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.
60. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.
61. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.
62. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской Федерации»
63. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».
64. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
65. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).
66. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
67. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
68. *Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».* Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
69. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.);Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
70. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
71. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.– М.: Колос, 2000.

72. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
73. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.
74. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
75. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
76. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
77. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
78. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Осуществлять приготовление и подготавливать к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	• 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 требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуска разнообразного ассортимента	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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуска разнообразного ассортимента	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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	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 продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.5 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера 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 (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – 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 кондитера;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– 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 продуктов, 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 охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**ПМ02.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) и с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

**Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:
СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель: Л. Н. Романовская

Методист: О. С. Осипова

Рассмотрена и согласована
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 И ПМ.02.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 И ПМ.02.**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 И ПМ.02.**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 И ПМ.02.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД):

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

и соответствующих им общих и профессиональных компетенций.

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
ВД 2	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
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 2.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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

1.2. Цели и задачи программы производственной практики:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

	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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 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, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
ВД 2	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
Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов 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
уметь	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, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

Всего часов – 288 часов

Из них на освоение

ПП.01 – 108 часов

ПП.02 – 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	2 курс	
			3 сем.	4 сем.
			17 нед.	6 нед.
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01 - ОК 11	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации п\ф для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	-	108
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	180	-	180
ВСЕГО		288	-	288

2.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПП.01 Производственная практика		108
Тема 1.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предхранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов	12

Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Основные характеристики скага, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	13
Тема 1.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	12
Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарногигиенические требования к	13

	ведению процессов обработки. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Тема 1.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятых голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	12
Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса	13

	для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Тема 1.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки.	12
Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из птицы, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос <i>Дифференцированный зачет по ПП ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»</i>	21
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	
III.02 Производственная практика	180
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	21 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказа (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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 раздате и т.д.). 8. 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
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного	22 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

ассортимента	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 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 8. 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
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов 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 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

	5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 раздате и 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) 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 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм	22

	закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки 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, заказа (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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта	22
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	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,	22

сложного ассортимента	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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов 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 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд,	22

	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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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, заказа (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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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	28

	8.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. <i>Дифференцированный зачет по ПП ПМ.02</i> 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	
	ВСЕГО по ПП.01 и ПП.02	288 часов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 и ПП.02

3.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие баз практик:

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело», а также в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Требования к оснащению баз практик.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кулинарного производства:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кондитерского производства:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
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)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия», 2017г.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академия», 2017г.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья - М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования -М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2016г.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2016г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2017г

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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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.- 544с.
13. 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, 2014.- 808.

Электронные издания:

- 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

- 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

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

18. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>

19.Гастроном. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>

20.Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>

21.Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>

22.Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3>

23.Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>

24. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>

25.russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list

26.1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo> **Национальная кухня. Режим доступа/https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya**

27.Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/default.asp

28.Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>

29.Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.

30.Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/>

31.Кулинарный портал. Режим доступа/http://kuking.net/8_682.htm

32.Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа/http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm

33.Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. <https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>

34.Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. <http://moysup.ru/nationalnye-supy/>

4.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПП.01 и ПП.02 по ПМ.01 и ПМ.02

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том	
ПК 1.3. Проводить		

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов 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 защиты отчетов по учебной и производственной практикам	
--	---	--

	холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового	

	полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекст	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практики
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации	

	полученной информации в контексте профессии	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении проф.деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность: **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»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

Преподаватель
Методист:

Хомутова М.С.
Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

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	Пользовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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	у осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	у осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	у 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	у 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	у 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	у 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.

В результате освоения программы практики студент **должен:**

Иметь практически й опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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 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
уметь	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; 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
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:
всего – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс		
			5 сем.	6 сем.	
			17 нед.	3 нед.	
ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01 – ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	108	-	108	
ВСЕГО		108	-	108	

2.2. Содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования с учётом нормативов, требований к безопасности и санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного, в том числе сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, правил сочетаемости, их взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного, в том числе сложного ассортимента.	7,2
Тема 2 Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента		7,2
Тема 3 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к	Приготовление дрессингов, дипов, чатни, салсы, гуакомоле, гремолаты, песто, авторских, брендовых, региональных холодных соусов, заправок, разнообразного, в том числе сложного ассортимента.	7,2
		7,2

реализации салатов сложного ассортимента		
	Приготовление салатов из сырых, варёных овощей, фруктов – овощных салатов, разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
Тема 4 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента		14,4
	Приготовление, оценка качества и безопасности, условий и способов реализации канапе из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, домашней птицы, фингерфуды, гужеры из разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
	Приготовление, оценка качества и безопасности, условий и способов реализации закусок из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, домашней птицы разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
Тема 5 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		36
	Подготовка ингредиентов для холодных блюд из рыбы, моллюсков, головоногих, ракообразных: варка (сювид), запекание, бланширование, обжаривание, обжаривание на гриле, во фритюре, воке	7,2
	Подготовка ингредиентов для холодных блюд из рыбы, моллюсков, головоногих, ракообразных: соление, маринование, гравлакс, рольмопс, копчение, нарезание на гастрономической машине, подготовка ланспига, измельчение, протирание, взбивание	7,2
	Приготовление холодных желированных блюд из рыбы, моллюсков, головоногих, ракообразных (судак заливной, заливных рыбных блюд, рыба заливная под майонезом, студня рыбного и т. д., разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	7,2

	Приготовление холодных блюд из рыбы, моллюсков, головоногих, ракообразных: терринов, рулетов, фаршированных блюд, фаршированной, селёдочного форшмака разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья ассорти из рыбы, карпаччо, тартар, муссов, тимбалов и т.д. разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
Тема 6 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		34
	Приготовление ингредиентов для холодных блюд из мяса, дичи, кролика: варка (сю-вид), бланширование, обжаривание на гриле, во фритюре, в воке, запекание, измельчение. Протирание, взбивание, соление, маринование, нарезание на слайсере, подготовки андоп, копчение	7,2
	Приготовление желированных блюд из говядины, свинины, баранины, дичи (мясо заливное, мясо заливное под майонезом, поросёнок заливной, телятина заливная, язык заливной, студень мясной разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2
	Приготовление холодных блюд из свинины, дичи (ветчина, буженина, сыровяленая свинина (пармская ветчина, хамон), рулеты, террины, тимбали, муссы разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	7,2
	Приготовление холодных блюд из баранины, телятины, дичи (рулеты, террины, муссы и т.д.) разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	7,2
	Приготовление холодных блюд из птицы, пернатой дичи (кура галантин, рулеты, птица заливная и т.д.) разнообразного, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	5,2
		2
	Дифференцированный зачет	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика ПП.03 проводится в организациях (предприятиях общественного питания различных организационно правовых форм), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

15. Шильман Л.З Технологические процессы предприятий питания , 5-е изд., стер. издание 2014г.
16. Шильман Л.З.Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016
17. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
18. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд..стер.-2016
19. Самородова И. П.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции , 3-е изд., стер. издание 2015г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.Kuking.net)
Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)
Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)
Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

23. Шильман Л.З.Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016
24. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
25. А.Т. Васюкова. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с
26. А.Т. Васюкова. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
27. А.Т. Васюкова. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество», - М.: Питание и общество, 2015.
- 2.Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

79. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.
80. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.
81. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

82. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской Федерации»
83. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».
84. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
85. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).
86. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
87. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
88. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
89. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
90. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
91. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.
92. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
93. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.
94. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
95. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
96. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
97. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
98. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
99. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	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	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов,

кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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; 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; 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 в соответствии с инструкциями и регламентами	подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ	Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	установленным нормативам; выполнение презентации 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.	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).

	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.	разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; 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 рецептов горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики).
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов по практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики.

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	профессиональных задач	анализ документов по практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	анализ содержания отчета по ПП Аттестационный лист, дневник по итогам прохождения ПП
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	анализ документов по практике
ОК 10. Пользоваться	- эффективность использования в	анализ документов по

профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	практике
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчики:

Преподаватель

Савватеева Г.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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	Пользоваться информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
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

В результате освоения программы практики студент **должен**:

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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.
Уметь	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; 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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:
всего – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	4 курс	
			7 сем	8 сем
			17 нед.	2 нед.
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	-	72
Всего:		72	--	72

2.2. Содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента.	Подготовка к работе. 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.	7,2
Тема 2. Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд.	Подготовка к работе. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд. Выбор, применение комбинированного метода приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Охлаждение и заморозка готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	7,2
Тема 3. Приготовление, оформление и	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных	7,2

подготовка к реализации горячих сладких блюд	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. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	7,2
Тема 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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.	7,2
Тема 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	7,2
Тема 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд. Выбор, применение комбинированного метода приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Охлаждение и заморозка готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	7,2
Тема 8. Самооценка качества	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,	7,2

выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.	санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Самооценка приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение бракеража готовых десертов.	
Тема 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	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, при проведении презентации.	7.2
	Дифференцированный зачет	7,2
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должно быть предусмотрено следующее оборудование:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогениратор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»;
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

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

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

20. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-е изд., стер. издание 2014г.

21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

22. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016

23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд..стер.-2016

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.Kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www/good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar.ru](http://www/koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www/million-menu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

28. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212с.

29. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

30. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013.

31. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

7. 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.

8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

100. ТК РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.

101. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.

102. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

103. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской Федерации»

104. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».

105. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
106. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).
107. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
108. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
109. *Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».* Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
110. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/aview_b18885
111. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
112. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
113. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.
114. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
115. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
116. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
117. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
22. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
23. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
24. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
25. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
26. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
27. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
32. 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.
33. 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.
34. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

35. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
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	- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	на сырье, продукты.	
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	- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	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 холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: - цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ПК 4.6. Осуществлять	- актуальность, соответствие разработанной,	Дифференцированный

разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов обработки и приготовления; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	

выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	Анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, - способность планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**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»

Специальность: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчики:

Разработчик:
СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель: Романовская Л.Н.
Методист: О. С. Осипова

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид 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* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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
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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения программы практики студент **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; 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
уметь	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 с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:
всего - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс	
			5 сем.	6 сем.
			17 нед.	4 нед.
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 11	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	144	-	144
ВСЕГО		144	-	144

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Тема 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Знакомство с предприятием общественного питания, производственными цехами. Ознакомление с нормативной документацией, правилами санитарии и гигиены, текущая уборка в соответствии с инструкциями, инструктаж по технике безопасности и охране труда. Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов, с учетом требований безопасности пищевых продуктов.	7.2
Тема 2. Ведение процессов приготовления хлеба, хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него (хлеб пшеничный, пироги, караваи, ватрушки с творогом, сдобы обыкновенной, «Булочка с сахаром», калачи, куличи пасхальные). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	14.4
Тема 3. Ведение процессов приготовления бисквитного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению бисквитного теста и изделий из него (бисквитные рулетики, птифуры, пирожные с кремом, с суфле и фруктами, бисквитных тортов с кремом, суфле, фруктовыми муссами)	7.2
Тема 4. Ведение процессов приготовления песочного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению песочного теста и изделий из него (пирожные «Песочное-желейное», «Лотос», «Киш-Пешт», «Эржи», торты с кремом, с фруктовыми муссами). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	14.4
Тема 5. Ведение процессов приготовления заварного, слоеного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению заварного теста и изделий из него (пирожные «Орешек», «Элишка», «Трубочки и муфточки»)) Выполнение работ по приготовлению слоеного теста и изделий из него (слоеные пирожные с кремом и ягодами). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	7.2
Тема 6. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению пряничного теста и изделий из него (коврижка, пряничный «Новогодний домик»)). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	7.2

Тема 7. Ведение процессов приготовления воздушного, воздушшно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него	Выполнение работ по приготовлению воздушного, воздушно-орехового теста и изделия из него (воздушных и воздушно-ореховых тортов с кремом, «Полет», «Киевский», «Чайная роза», «Паутинка», «Ярославна») Выполнение работ по приготовлению миндального теста и изделия из него (Маккарони, миндальное печенье «Опера») Выполнение работ по приготовлению вафельного теста и изделия из него (трубочка вафельная с начинкой). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	21.6
Тема 8. Ведение процессов приготовления изделий из сахарного, тютюпного теста и «бриошь».	Выполнение работ по приготовлению изделий из сахарного теста (печенье сахарное) Выполнение работ по приготовлению изделий из тютюпного теста, «бриошь», бисквит «Джоконда» Выполнение работ по приготовлению медовых и сдобных тортов сложного ассортимента. Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	21.6
Тема 9. Ведение процессов приготовления капкейков и маффинов с кремом, кексах на дрожжах	Выполнение работ по приготовлению капкейков и маффинов с кремом (шоколадный капкейк с кремом ганаш, черничные маффины, бананово-медовые маффины) Выполнение работ по приготовлению кексов на дрожжах. Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	21.6
Тема 10. Ведение процессов приготовления крошковых полуфабрикатов и изделий из него	Выполнение работ по приготовлению крошковых полуфабрикатов – крошковые пирожные в ассортименте. Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	7.2
Тема 11. Ведение процессов приготовления авторских, брендовых изделий в том числе праздничных тортов	Выполнение работ по приготовлению авторских, брендовых изделий, в том числе праздничных тортов (торт «Свадебный», торт «Шоколадный Париж», детские торты, юбилейные торты, торты ко дню рождения). Самооценка качества выполнения заказа. Подготовка готовой продукции к хранению. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.	11.4
Дифференцированный зачет		3
Всего:		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика ПП.05 проводится в организациях (предприятиях общественного питания различных организационно правовых форм), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Блендер
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://base.garant.ru>

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

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

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

32. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016

33. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016

34. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с

35. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

36. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.

37. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество», - М.: Питание и общество, 2015.

2.Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

118. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.

119. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.

120. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

121. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской федерации»

122. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».

123. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.

124. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).

125. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».

126. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml

127. *Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».* Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

128. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.);Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885

129. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>

130. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.– М.: Колос, 2000.

131. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

132. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.

133. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
134. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
135. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
136. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
137. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления кулинарных изделий	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
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		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
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		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики.

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Дифференцированный зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов по практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов по практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Аттестационный лист, дневник по итогам прохождения УП
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов	Анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

	команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	анализ документов по практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	анализ документов по практике
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчики:

Преподаватель

Савватеева Г.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Пользоваться знаниями по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт:	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
Уметь:	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; 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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики
всего – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	4 курс
			8 сем.
			2 нед.
ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 07, 09-11	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	72
ВСЕГО		72	72

2.2. Содержание производственной практики

Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Ознакомление с предприятием общественного питания: - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами. - устав; перспективы технического, экономического, социального развития; порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности. - организационная структура управления. - используемая на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация, производственная программа предприятия и структурные подразделения. - организация материальной ответственности, порядок приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. - организация контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.	7,2
Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	7,2
Ознакомление с ресурсным обеспечением организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). С особенностями и ресурсным обеспечением организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Ознакомление с материально-техническим обеспечением организации питания, инвентаризацией товарных запасов.	7,2

Оценка категорий производственного персонала организации питания, основных критериев оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, общих требований к производственному персоналу организации питания, функциональных обязанностей и ответственности поваров, кондитеров и других категорий работников кухни и кондитерского цеха.	7,2
Планирование работы на день подчиненного персонала, с формированием производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей, с расчетом сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой) предприятия, с правилами разработки плана-меню, наряда-заказа.	7,2
Ознакомление с основными производственными показателями: производственной мощностью организации питания, товарооборот, производительность труда. Расчет калькуляции цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства и оформление калькуляционной карточки, разработка нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания	7,2
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания и взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения и обслуживания.	7,2
Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организации питания, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Организация рабочих мест, охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	7,2
Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов, инструктажей.	7,2
Дифференцированный зачет	7,2
Всего:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика ПП.07 проводится в организациях (предприятиях общественного питания различных организационно правовых форм), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимое оборудование:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный с морозильным отделением;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

гастрономическая машина;

планетарный миксер;
привод универсальный для взбивания;
тепловое оборудование:

плиты электрические;
печь пароконвекционная;
конвекционная печь;
фритюрница;
микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:
стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Нормативные и законодательные документы:

Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.

Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.

Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.

Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской Федерации»

Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗ «О бухгалтерском учёте».

ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.

Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).

Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».

Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml

Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885

Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>

Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.–М.: Колос, 2000.

Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.

Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.

СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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.- 544с.

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.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. Ботов М.И.

3.2.2. Печатные издания

Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с. Бурчакова И.Ю.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с Володина М.В.

Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с Ермилова С.В.

Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с 299 Ермилова С.В.

Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

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. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>; <http://www.eda-server.ru/gastronom/>; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Способность выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Способность выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;	

	проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Способность выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Способность выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция	

личностное развитие.	результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, - способность планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (рег. № 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре 28.12.2018).

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

Преподаватель
Методист:

Хомутова М.С.
Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ по профессиям повар, кондитер* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

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	Пользоваться информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер
ПК 7.1	Осуществлять приготовление и подготавливать к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента

В результате освоения программы практики студент должен:

Иметь практически	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--------------------------	---

й опыт	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, 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, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
уметь	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; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; 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, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, отводимое на освоение программы производственной практики:
всего – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	3 курс		
			5 сем.	6 сем.	
			17 нед.	3 нед.	
ПК 7.1 - 7.5 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 – ОК 10	ПМ.07 Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих: ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер	108	-	108	
ВСЕГО		108	-	108	

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		7,2
	Выполнение работ по обработке и приготовлению п/ф из овощей и грибов. Выполнение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Выполнение работ по обработке, приготовлению и обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	7,2
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		21,6
	Выполнение работ по изготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов-заправочных, молочных супов, супов-пюре и т.д. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих, холодных соусов, заправок	7,2
	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из натуральной рубленой массы и котлетной массы.	7,2
	Выполнение работ по изготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	7,2
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		7,2
	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	7,2
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7,2
	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и хранению холодных и горячих десертов, сладких блюд и напитков	7,2
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62,8

разнообразного ассортимента		
	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7,2
	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. 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.	14,4
	Выполнение работ по приготовлению основных отделочных полуфабрикатов: сиропов, глазурей, кремов, мастики, марципана, посыпок и крошки	7,2
	Выполнение работ по приготовлению различных видов теста для приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	14,4
	Выполнение работ по приготовлению различных видов тортов и пирожных сложного ассортимента.	19,6
	Дифференцированный зачет	2
Всего:		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика ПП.07 проводится в организациях (предприятиях общественного питания различных организационно правовых форм), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный с морозильным отделением; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор;

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); гастрономическая машина; планетарный миксер; привод универсальный для взбивания; фризер; тестораскаточная машина (настольная); тестомесильная машина (настольная); мясорубка; куттер или процессор кухонный; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); пресс для пиццы; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; газовая горелка (для карамелизации); термометр инфракрасный; термометр со щупом; овоскоп; машина для вакуумной упаковки

тепловое оборудование: плиты электрические; печь пароконвекционная; конвекционная печь; фритюрница; микроволновая печь;

вспомогательное оборудование: стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

производственный стол с моечной ванной

производственный стол с деревянным покрытием

производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

моечная ванна (двухсекционная)

кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

24. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания , 5-е изд., стер. издание 2014г.

25. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016
26. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
27. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-4-е изд..стер.-2016
28. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции , 3-е изд., стер. издание 2015г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Кулинарный портал [www //Kuking . net](http://www.kuking.net)

Кулинарный сайт «Хорошая кухня» [www// good- cook.ru](http://www.good-cook.ru)

Сайт кулинарных рецептов [www//koolinar-ru](http://www.koolinar.ru)

Сайт миллион меню [www//million menu.ru](http://www.millionmenu.ru)

3.2.3. Дополнительные источники

38. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.-5-е изд.,стер.-2016
39. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок-2016
40. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212с.
41. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
42. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
43. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачёва и др. Колос, 2000.

Периодические профессиональные издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журналы: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Профессиональная кухня», «Гастроном» и др

Нормативные и законодательные документы:

138. Т.К РФ от 30.12.01. № 197 – ФЗ с изменениями от 01.10.07. №224 – ФЗ.
139. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92. № 2300 – 1 с изменениями от 03.06.09.
140. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.06. № 38-ФЗ.
141. Федеральный закон от 17.03.97. №9 – ФЗ «О внесении изменений и дополнений в статью 213 Кодекса законов о труде Российской федерации»
142. Федеральный закон от 21.11.96. № 129 – ФЗХ «О бухгалтерском учёте».
143. ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
144. Постановление Госстандарта России от 26.12.94. № 367 «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей, должностей служащих и тарифных разрядов» ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями).
145. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
146. Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
147. *Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».* Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
148. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.);Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
149. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
150. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева и др.– М.: Колос, 2000.

151. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
152. ГОСТ Р 50647 – 94. Общественное питание. Термины и определения.
153. ГОСТ Р 50763 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
154. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи. – М.: 1968.
155. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
156. СанПин 2. 3. 2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
157. ГОСТ Р 53104 – 08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Осуществлять приготовление и подготавливать к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	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 требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента	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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуска разнообразного ассортимента	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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	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 продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.5 Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера 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 (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – 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 кондитера; – 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;	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практики. Анализ документов практики, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист, дневник практики). Экзамен по модулю

	– соответствие организации хранения продуктов, 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 охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	анализ документов по практике Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования ИКТ в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	