# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 « Промышленная экология и биотехнология»,	Рабочая программа учебной практики УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
«Туризм и сервис»	среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по учебно – воспитательной работе
Председатель МЦКФ.И.О.	Л.В. Волкова  «»2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП. 01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с  $\Phi$ ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

В результате освоения учебной практики УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студент должен:

Иметь	подготовки, уборки рабочего места;		
практический	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического		
опыт	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		
OHBIT	весоизмерительных приборов;		
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов		
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;		
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на		
	1		
	вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней		
	птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного		
	ассортимента;		
	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 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,		
	филетировании, править кухонные ножи;		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,		
	рационального использования сырья и продуктов, подготовки и		
	адекватного применения пряностей и приправ;		
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять		
	упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных		
	пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов,		
	соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять		

	ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в
	том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:** всего -72 часа, в том числе в рамках  $\Pi M.01 - 72$  часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание УП. 01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	виды работ		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1.</b> Организация пр кулинарных изделий разн	оцессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бл ообразного ассортимента	юд,	
<b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности,	Виды работ	Уровень освоения	6
санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	3	
Раздел 2. Обработка сыры	я и приготовление полуфабрикатов из него	l	
<b>Тема 2.1</b> Механическая кулинарная обработка	Виды работ	Уровень освоения	6
овощей и грибов.	Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке овощей и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать	3	

	(комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.		
Тема 2.2 Нарезка, формовка	Виды работ	Уровень освоения	6
овощей и грибов, кулинарное использование.	Отработка форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзан, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	3	
Тема 2.3	Виды работ	Уровень освоения	6
Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей.	Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Организация		
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Подготовка рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, шука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	<u>освоения</u> 3	
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Обработка рыбы для		освоения	
фарширования	Организация рабочего места повара при фаршировании рыбы. Последовательность	3	

	этапов фарширования щуки в целом виде(обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
полуфабрикатов из рыбы	Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы минимизации отходов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	3	
Тема 2.7.	Виды работ	Уровень	6
Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	3	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
крупнокусковых п\ф полуфабрикатов из мяса,	Приготовление крупнокусковых п \ф (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционных п \ ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные,	3	

мясных продуктов.	говядина духовая, ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык по – кавказки, рагу, жаркое по - домашнему) Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье		
Тема 2.9. Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.	рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Упаковывать на вынос	Уровень освоения 3	6
Тема 2.10 Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них.	Виды работ  Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Разделка птицы. Обработка кролика. Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по - киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по - столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п \ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленные из птицы, фаршированные грибами. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	Уровень освоения 3	6
Всего			72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

#### 3.2. Информационное обеспечение практики

#### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III,  $11\ c$ .

- 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III,  $10\ c$ .
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  - 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336c.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

#### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. -2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010. 112 с.

#### Электронные

9. 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/

#### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатация технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  заданий экзамена квалификационного по модулю
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
<ul><li>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</li><li>ПК 2.4. Осуществлять</li></ul>	Технологи ческой картой.  Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.  Технологический процесс	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль:

приготовление, приготовления, оформление экспертное наблюдение творческое оформление и подготовка к реализации горячих оценка в процессе выполнения подготовку к реализации заданий по учебной практике блюд и гарниров из овощей, круп, горячих блюд и гарниров бобовых. макаронных изделий Промежуточная аттестация: из овощей, круп, бобовых, экспертное наблюдение сложного ассортимента макаронных изделий соответствует предъявляемым оценка выполнения: сложного ассортимента с требованиям; - экспертная оценка защиты учетом потребностей приготовленные горячие блюда и отчетов по учебной практике; гарниры из овощей, круп, бобовых, различных категорий заданий экзамена потребителей, макаронных изделий соответствуют видов квалификационного ПО форм обслуживания. по органолептическим показателям модулю; (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой. ПК 2.5. Осуществлять Технологический Текущий контроль: процесс приготовление, приготовления, оформление экспертное наблюдение творческое оформление и подготовка к реализации горячих оценка в процессе выполнения подготовку к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: горячих блюд из яиц, сложного ассортимента творога, соответствует предъявляемым экспертное наблюдение сыра, муки сложного ассортимента с требованиям; оценка выполнения: учетом потребностей приготовленные горячие блюда из - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; различных категорий творога, сыра, МУКИ потребителей, соответствуют по органолептическим заданий видов экзамена форм обслуживания. показателям (внешний вил. пвет. квалификационного консистенция, запах) модулю; установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой. ПК 2.6. Осуществлять Технологический процесс Текущий контроль: приготовление, приготовления, экспертное наблюдение оформление подготовка к реализации горячих творческое оформление и оценка в процессе выполнения подготовку к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного заданий по учебной практике горячих блюд из рыбы, сырья сложного ассортимента Промежуточная аттестация: нерыбного водного сырья соответствует предъявляемым экспертное наблюдение требованиям; сложного ассортимента с оценка выполнения: учетом потребностей приготовленные горячие блюда - экспертная оценка защиты различных категорий рыбы, нерыбного водного отчетов по учебной практике; потребителей, соответствуют по органолептическим заданий видов экзамена форм обслуживания показателям (внешний вид, цвет, квалификационного модулю; консистенция, запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой. 2.7. Осуществлять Технологический Текущий контроль: процесс приготовление, экспертное приготовления, оформление наблюдение творческое оформление и подготовка к реализации горячих оценка в процессе выполнения подготовку к реализации заданий по учебной практике блюд из мяса, домашней птицы, дичи Промежуточная аттестация: горячих блюд из мяса, и кролика сложного ассортимента

		<u></u>
домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8. Осуществлять	соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.  Разработанные блюда произведены с	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль:
разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	учетом различных категорий потребителей; Технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul> <li>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>эффективность поиска информации;</li> <li>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>разработка детального плана действий;</li> <li>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 02	- соответствие задач поиска	Текущий контроль:
Осуществлять поиск,	информации профессиональной	экспертное наблюдение и

	T	
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ситуации;  — оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,  — адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  — структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  — соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul> <li>актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

aganyawyaa Habayayya ya		Проможитом на адтостом на
осознанное поведение на		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и
основе традиционных		
общечеловеческих ценностей		оценка выполнения:
ценностеи		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по
		модулю;
ОК 07.	<ul> <li>соблюдение установленных</li> </ul>	Текущий контроль:
Содействовать	правил экологической безопасности	экспертное наблюдение и
сохранению окружающей	при ведении профессиональной	оценка в процессе выполнения
среды,	деятельности;	заданий по учебной практике
ресурсосбережению,	– эффективность обеспечения	Промежуточная аттестация:
эффективно действовать в	ресурсосбережения на рабочем месте	экспертное наблюдение и
чрезвычайных ситуациях	L - 2L L	оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена
		1
		-
OTC 00	OVERNY 10 TV 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	модулю;
ОК. 09	– актуальность и адекватность	Текущий контроль:
Использовать	применяемых средств	экспертное наблюдение и
информационные	информатизации и информационных	оценка в процессе выполнения
технологии в	технологий конкретной ситуации в	заданий по учебной практике
профессиональной	профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация:
деятельности		экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по
		модулю;
ОК 10.	<ul> <li>понимание общего смысла</li> </ul>	7
Пользоваться	устных высказываний и текстов на	Текущий контроль:
профессиональной	иностранном языке на известные	экспертное наблюдение и
документацией на	профессиональные темы;	оценка в процессе выполнения
государственном и	<ul><li>профессиональные темы;</li><li>применение нормативной</li></ul>	заданий по учебной практике
иностранном языках	документации в профессиональной	Промежуточная аттестация:
иностранном языках	деятельности в соответствие с	экспертное наблюдение и
		<u> </u>
	профессиональной ситуацией;	оценка выполнения:
	– адекватное ситуации	- экспертная оценка защиты
	обоснование и объяснение своих	отчетов по учебной практике;
	действий (текущих и планируемых);	- заданий экзамена
	– составление простых связных	квалификационного по
	сообщений на знакомые или	модулю;
	интересующие профессиональные	
	темы на иностранном языке в	
	соответствии с языковыми нормами	
OK 11.	<ul> <li>осуществление анализа</li> </ul>	Текущий контроль:
Планировать	достоинств и недостатков	экспертное наблюдение и
предпринимательскую	коммерческой идеи с точки зрения	оценка в процессе выполнения
деятельность в	возможностей ее реализации в	заданий по учебной практике
профессиональной сфере	предпринимательской деятельности;	Промежуточная аттестация:
Tropostional billion equipe		

- составление, оформление и	экспертное наблюдение и
презентация бизнес-плана с учетом	оценка выполнения:
профессиональной ситуации	- экспертная оценка защиты
– эффективное использование	отчетов по учебной практике;
кредитных банковских ресурсов	- заданий экзамена
применительно к профессиональной	квалификационного по
ситуации	модулю;

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одоорена на заседании	Раоочая программа учеоной практики У11 02.
методической цикловой комиссии	Приготовление, оформление и подготовка к
профессиональных дисциплин по	реализации горячих блюд, кулинарных
укрупненным группам: 19.00.00 «	изделий, закусок разнообразного ассортимента
Промышленная экология и биотехнология»,	разработана на основе Федерального
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00	государственного образовательного стандарта
«Туризм и сервис»	среднего профессионального образования по
	профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ
<u> </u>	Зам. директора по учебно – воспитательной
Председатель МЦК О.В.Миронова	работе
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Л.В. Волкова
	«» 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие обших компетенций:

	развитие общих компетенции.
Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения учебной практики УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт в	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов,
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,
	в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на
	вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведении расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
	регламентами;

	оценивать наличие, проверять органолептическим способом
	качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых
	продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,
	стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад;
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими
	требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично
	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности
	готовой продукции;
n	
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов,
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
Знать	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой

## **1.3.** Количество часов, отводимое на освоение учебной практики: всего -144 часа, в том числе

в рамках ПМ.02 – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание УП. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация пр	оцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку	сок	6
разнообразного ассортим			
Тема 1.1 Инструктаж	Виды работ	Уровень	6
по технике		освоения	
безопасности,	Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для	3	
санитарным	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
требованиям,	в соответствии с инструкциями и регламентами.		
организация рабочего			
места, подготовка			
оборудования,			
производственного			
инвентаря и посуды.			
Раздел 2. Приготовление	и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		30
Тема 2.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
бульонов и заправочных	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при	3	
супов.	приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного		
	бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по -		
	уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский,		
	рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная,		
	солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.		
Тема 2.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
бульонов и заправочных	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при	3	
супов.	приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с		
	макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша		
	домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.		

<b>Тема 2.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента: суп - пюре из овощей, суп - пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.	3	
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
молочных и сладких, холодных супов.	Приготовление, оформление и отпуск молочных супов (с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов	Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
Раздел 3. Приготовление	и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление соуса		освоения	
красного основного и его производных.	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки	3	
Тема 3.2	хранения. Виды работ	Уровень	6
1 CM & J.4	риды рачч	эровень	U

Приготовление соуса		освоения	
белого основного и его производных.	Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.	3	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
грибного, молочного, сметанного и их производных	Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального, соуса.	3	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.	Приготовление, оформление и отпуск яично — масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.	3	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных ента	изделий	30
<b>Тема 4.1</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста	3	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6

оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 4.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладыи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.	3	
<b>Тема 4.4</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление блюд и гарниров из круп.	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупенника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3	
Тема 4.5	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	3	12
Тема 5.1		Vnoggui	6
<b>Приготовление горячих</b>	Виды работ	Уровень освоения	0
блюд из яиц, творога и сыра.	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	3	
<b>Тема 5.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.	Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	3	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья			18
разнообразного ассортиме		•	
Тема 6.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по - русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.2Приготовление,	Виды работ	Уровень	6
оформление и отпуск блюд из жареной и		освоения	
запеченной рыбы.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по - русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по - московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление, оформление и отпуск	Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные,	<b>освоения</b> 3	
горячих рыбных блюд	тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях,		
из котлетной массы,	кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки		
приготовление блюд из	запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ.		
нерыбного водного	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и		
сырья.	отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.		
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней			24
птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
Тема 7.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.	Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
Тема 7.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление, отпуск	Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло -	3	
тушеных и запеченных	сладком соусе, жаркое по -домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом,		
блюд из мяса.	макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи,		
	температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		
	организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса.		
	Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.		
Тема 7.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и отпуск	Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального	3	
горячих блюд из	рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным		
рубленого мяса и котлетной массы.	соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная,		
Приготовление	печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и		
блюд из субпродуктов	сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из		
олюд из суопродуктов	субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых		
Тема 7.4	блюд. Условия и сроки хранения.  Виды работ	Vnoggui	6
Приготовление горячих	виды раоот	Уровень	U
блюд из домашней	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи,	<b>освоения</b> 3	
птицы, дичи, кролика	кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе,	J	
для разных типов	кролика в отварном (куры, цыплята, индеика), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты		
питания, в том числе	натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь		
диетического.	жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные.		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,		
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на		

	вынос, транспортирования.		
Всего		144	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

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

подставка для разделочных досок;

термометр со шупом;

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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

#### 3.2. Информационное обеспечение практики

#### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III,  $11\ c$ .

- 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III,  $10\ c$ .
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  - 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336c.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

## Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

#### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. -2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010. 112 с.

#### Электронные

9. 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/

#### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

# 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатация технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бульоны, отвары соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

	технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления соусов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

	таунопогинаской картой	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	технологической картой.  Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
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	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;     проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;     оптимальность определения этапов решения задачи;     определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;     эффективность поиска информации;     определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

		<u></u>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul> <li>разработка детального плана действий;</li> <li>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> <li>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК.03	– актуальность используемой	Текущий контроль:
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	нормативно-правовой документации;  — точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	<ul><li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом</li></ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

коммуникацию на	особенностей социального и	заданий по учебной практике
государственном языке с	культурного контекста;	Промежуточная аттестация:
учетом особенностей социального и культурного	– оформление профессиональной документации в	оценка выполнения:
контекста	соответствии с действующими языковыми нормами и правилами	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;
	<ul> <li>толерантность поведения в</li> </ul>	- заданий экзамена
	рабочем коллективе	квалификационного по
ОК 06.	<ul> <li>понимание значимости своей</li> </ul>	модулю; Текущий контроль:
Проявлять гражданско-	профессии	экспертное наблюдение и
патриотическую позицию,		оценка в процессе выполнения
демонстрировать		заданий по учебной практике
осознанное поведение на основе традиционных		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и
общечеловеческих		оценка выполнения:
ценностей		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по модулю;
ОК 07.	<ul> <li>соблюдение установленных</li> </ul>	Текущий контроль:
Содействовать сохранению	правил экологической безопасности	экспертное наблюдение и
окружающей среды,	при ведении профессиональной	оценка в процессе выполнения
ресурсосбережению, эффективно действовать в	деятельности; - эффективность обеспечения	заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:
чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем	экспертное наблюдение и
	месте	оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена квалификационного по
		модулю;
ОК. 09	- актуальность и адекватность	Текущий контроль:
Использовать	применяемых средств	экспертное наблюдение и
информационные технологии в	информатизации и информационных технологий	оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
профессиональной	конкретной ситуации в	Промежуточная аттестация:
деятельности	профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике; - заданий экзамена
		квалификационного по
		модулю;
ОК 10.	– понимание общего смысла	
Пользоваться	устных высказываний и текстов на	Текущий контроль: экспертное наблюдение и
профессиональной документацией на	иностранном языке на известные профессиональные темы;	оценка в процессе выполнения
государственном и	<ul><li>профессиональные темы;</li><li>применение нормативной</li></ul>	заданий по учебной практике
иностранном языках	документации в профессиональной	Промежуточная аттестация:
	деятельности в соответствие с	экспертное наблюдение и
	профессиональной ситуацией;	оценка выполнения:

	<ul> <li>адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>	- заданий экзамена квалификационного по		
ОК 11.	<ul><li>осуществление анализа</li></ul>	Текущий контроль:		
Планировать	достоинств и недостатков	экспертное наблюдение и		
предпринимательскую	коммерческой идеи с точки зрения	оценка в процессе выполнения		
деятельность в	возможностей ее реализации в	заданий по учебной практике		
профессиональной сфере	предпринимательской	Промежуточная аттестация:		
	деятельности;	экспертное наблюдение и		
	– составление, оформление и	оценка выполнения:		
	презентация бизнес-плана с учетом	- экспертная оценка защиты		
	профессиональной ситуации	отчетов по учебной практике;		
	- эффективное использование	- заданий экзамена		
	кредитных банковских ресурсов	квалификационного по		
	применительно к профессиональной	модулю;		
	ситуации	-		

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

профессиональных дисциплин по укрупненным группам: $19.00.00$ « Промышленная экология и биотехнология»,	Рабочая программа учебной практики УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по учебно – воспитательной работе
Председатель МЦКФ.И.О.	Л.В. Волкова
	«» 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.** 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие обших компетенций:

Код	Обучно можноточници
	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

В результате освоения учебной практики УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

	удент должен.			
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,			
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,			
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных			
	приборов;			
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,			
	приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,			
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного			
	ассортимента, в том числе региональных;			
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;			
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с			
	учетом требований к безопасности готовой продукции;			
	ведения расчетов с потребителями.			
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего			
	места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать			
	технологическое оборудование, производственный инвентарь,			
	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и			
	регламентов;			
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,			
	подготовки и применения пряностей и приправ;			
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,			
	творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных			
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;			
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,			
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,			
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;			
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации			
	технологического оборудования, производственного инвентаря,			
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за			

ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

всего -72 часа, в том числе в рамках  $\Pi M.03 - 72$  часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание УП. 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1			
<b>Раздел 1.</b> Организация празнообразного ассортим	роцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, зак	сусок	6
<b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике	Виды работ	Уровень освоения	6
безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	3	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление ассортимента	е и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного		66
<b>Тема 2.1</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. на основе уксуса	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнишонами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.	3	
Тема 2.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

кулинарное назначение,	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения	3	
условия и сроки хранения холодных	холодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи		
фруктово-ягодных	соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами		
соусов и заправок	eojecz, zapnamiz nega m, zapnamiz genephpozami eojemin		
Тема 2.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
подготовка к реализации	Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной	3	
салатов из свежих, из	капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих		
сырых овощей.	помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с		
	огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из		
	морской капусты. Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды		
	для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от		
	типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление, оформление и		
	отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей : салат «Греческий»,		
	салат «Цезарь»		
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
подготовка к	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей :	3	
реализации салатов	винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной,		
из вареных овощей	салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью. Приготовление		
с использованием	салатов – коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром). Требования к качеству,		
мясопродуктов,	условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой		
птицы и дичи.	продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и		
	винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия		
T. 2.5	питания и способов обслуживания	***	
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление и		освоения	
подготовка к			
реализации теплых			
салатов			
	T .	2	
	Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление	3	
	особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки		
	стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и		

	винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
Тема 2.6 Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод.	Виды работ  Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	Уровень освоения 3	6
<b>Тема 2.7</b> Приготовление, подготовка к	Виды работ Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных),	<b>Уровень освоения</b> 3	6
реализации бутербродов	закрытых, канапе, тапасов, фюнгер фуд, приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.8</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушенные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	3	
Тема 2.9	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

подготовка к реализации холодных блюд из рыбы	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы : рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы.	3	
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	Виды работ  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок	Уровень освоения 3	6
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Виды работ  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения	Уровень освоения 3	6
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Виды работ  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная-галантин, паштет из птицы или мяса в тесте. Особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.	Уровень освоения 3	6
Всего			72
L	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

#### 3.2. Информационное обеспечение практики

#### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III,  $12\ c$ .
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III,  $11\ c$ .

- 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  - 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336с.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013-128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

#### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

#### Электронные

9. 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/

#### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

# 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствие систоркциями и регламентами, стандартов инструментов, сырья, материалов;  — соответствие виду выполняемых рабочего места требованиям рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности:  — рациональное размещение на рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  — рациональный выбор и целевое, безопасное использования оборудования, инструментов, сырья, материалов;  — соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  — соответствие организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам;  — соответствие организации хранения продуктов,	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю
	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);	
	<ul> <li>соответствие методов</li> </ul>	
	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 3.2.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и
приготовление,	подготовка к реализации холодных	оценка в процессе
непродолжительное	соусов, заправок разнообразного	выполнения заданий по
хранение холодных соусов,		учебной практике
заправок разнообразного	предъявляемым требованиям;	Промежуточная
ассортимента	приготовленные холодные соусы	-
	соответствуют по органолептическим	экспертное наблюдение и
	показателям (внешний вид, цвет,	оценка выполнения:
	консистенция, и запах)	- экспертная оценка защиты
	установленным требованиям;	отчетов по учебной
	технологический процесс	практике;
	осуществляется в соответствие с	- заданий экзамена
	технологической картой.	квалификационного по
	-	модулю;
ПК 3.3.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и
приготовление, творческое	подготовка к реализации салатов	оценка в процессе
оформление и подготовку к	разнообразного ассортимента	выполнения заданий по
реализации салатов	соответствует предъявляемым	учебной практике
разнообразного	требованиям;	Промежуточная
ассортимента	приготовленные салаты	аттестация:
	соответствуют по органолептическим	экспертное наблюдение и
	показателям (внешний вид, цвет,	оценка выполнения:
	консистенция, и запах)	- экспертная оценка защиты
	установленным требованиям;	отчетов по учебной
	технологический процесс	практике;
	осуществляется в соответствие с	- заданий экзамена
	технологической картой.	квалификационного по
		1 110

		модулю;
ПК 3.4.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления бутербродов, канапе,	экспертное наблюдение и
приготовление, творческое	холодных закусок разнообразного	оценка в процессе
оформление и подготовку к	ассортимента	выполнения заданий по
реализации бутербродов,	соответствует предъявляемым	учебной практике
канапе, холодных закусок	требованиям;	Промежуточная
разнообразного	приготовленные бутерброды, канапе,	аттестация:
ассортимента	холодные закуски разнообразного	экспертное наблюдение и
	ассортимента	оценка выполнения:
	соответствуют по органолептическим	- экспертная оценка защиты
	показателям (внешний вид, цвет,	отчетов по учебной
	консистенция, и запах)	практике;
	установленным требованиям;	- заданий экзамена
	технологический процесс	квалификационного по
	осуществляется в соответствие с	модулю;
	технологической картой	модулю,
ПК 3.5.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и
приготовление, творческое	подготовка к реализации холодных	оценка в процессе
оформление и подготовку к	блюд из рыбы, нерыбного водного	выполнения заданий по
реализации холодных блюд	сырья разнообразного ассортимента	учебной практике
из рыбы, нерыбного	соответствует предъявляемым	Промежуточная
водного сырья	требованиям;	аттестация:
разнообразного	приготовленные холодные блюда из	экспертное наблюдение и
ассортимента	рыбы, нерыбного водного сырья	оценка выполнения:
accoprimenta	разнообразного ассортимента	- экспертная оценка защиты
	соответствуют по органолептическим	отчетов по учебной
	показателям (внешний вид, цвет,	практике;
	консистенция, и запах)	- заданий экзамена
	установленным требованиям;	квалификационного по
	технологический процесс	модулю;
	осуществляется в соответствие с	mogyste,
	технологической картой.	
ПК 3.6.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и
приготовление, творческое	подготовка к реализации холодных	оценка в процессе
оформление и подготовку к	блюд из мяса, домашней птицы, дичи	выполнения заданий по
реализации холодных блюд	разнообразного ассортимента	учебной практике
из мяса, домашней птицы,	соответствует предъявляемым	Промежуточная
дичи разнообразного	требованиям;	аттестация:
ассортимента	приготовленные холодные блюда из	экспертное наблюдение и
F	мяса, домашней птицы, дичи	оценка выполнения:
	разнообразного ассортимента	- экспертная оценка защиты
	соответствуют по органолептическим	отчетов по учебной
	показателям (внешний вид, цвет,	практике;
	консистенция, и запах)	- заданий экзамена
	установленным требованиям;	квалификационного по
	технологический процесс	модулю;
	осуществляется в соответствие с	
	технологической картой.	
ОК 01.	<ul> <li>точность распознавания</li> </ul>	Текущий контроль:
Выбирать способы решения	сложных проблемных ситуаций в	экспертное наблюдение и
Zaronpara enocoom pemenni	The original out latter p	тамертное настодение и

задач профессиональной	различных контекстах;	оценка в процессе
деятельности,	<ul><li>проведение анализа сложных</li></ul>	Ť
применительно к	ситуаций при решении задач	учебной практике
различным контекстам.	профессиональной деятельности с	Промежуточная
passir ingia komekeraw.	учетом особенностей ситуации;	аттестация:
	– оптимальность определения	экспертное наблюдение и
	этапов решения задачи;	оценка выполнения:
	<ul><li>определение потребности в</li></ul>	- экспертная оценка защиты
	информации с учетом особенностей	отчетов по учебной
	ситуации;	практике;
	– эффективность поиска	- заданий экзамена
	информации;	квалификационного по
	— определение источников	модулю;
	ресурсов с учетом особенностей	модулю,
	ситуации;	
	1	
	<ul> <li>разработка детального плана действий;</li> </ul>	
	<ul> <li>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с</li> </ul>	
	рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом	
	имеющихся ресурсов;	
	- точность оценки плюсов и	
	минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	
	<u> </u>	
	предложение критериев оценки и	
ОК. 02	рекомендаций по улучшению плана  – соответствие задач поиска	Текущий контроль:
Осуществлять поиск,	<ul> <li>соответствие задач поиска информации профессиональной</li> </ul>	экспертное наблюдение и
анализ и интерпретацию	ситуации;	оценка в процессе
информации, необходимой	– оптимальность планирования	выполнения заданий по
для выполнения задач	поиска необходимой информации из	учебной практике
профессиональной	широкого набора источников,	Промежуточная
деятельности	<ul><li>– адекватность анализа</li></ul>	аттестация:
Achieve III	полученной информации, точность	экспертное наблюдение и
	выделения в ней главных аспектов;	оценка выполнения:
	- структурирование отобранной	- экспертная оценка защиты
	информации в соответствии с	отчетов по учебной
	параметрами поиска;	практике;
	<ul><li>соответствие интерпретации</li></ul>	- заданий экзамена
	полученной информации контексту	квалификационного по
	профессиональной деятельности;	модулю;
ОК.03	- актуальность используемой	Текущий контроль:
Планировать и	нормативно-правовой документации;	экспертное наблюдение и
реализовывать собственное	– точность, обоснованность	оценка в процессе
профессиональное и	применения современной научной	выполнения заданий по
личностное развитие	профессиональной терминологии	учебной практике
		Промежуточная
		аттестация:
		экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной
		практике;
		1 1

		- заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05	- осуществление устной и	Текущий контроль:
Осуществлять устную и	письменной коммуникации в	экспертное наблюдение и
письменную коммуникацию на	соответствии с учетом особенностей социального и культурного	оценка в процессе выполнения заданий по
государственном языке с	контекста;	учебной практике
учетом особенностей	– оформление	Промежуточная
социального и культурного	профессиональной документации в	аттестация:
контекста	соответствии с действующими	экспертное наблюдение и
	языковыми нормами и правилами	оценка выполнения:
	– толерантность поведения в	- экспертная оценка защиты
	рабочем коллективе	отчетов по учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по
		модулю;
ОК 06.	- понимание значимости своей	Текущий контроль:
Проявлять гражданско-	профессии	экспертное наблюдение и
патриотическую позицию,		оценка в процессе
демонстрировать осознанное поведение на		выполнения заданий по учебной практике
основе традиционных		Промежуточная
общечеловеческих		аттестация:
ценностей		экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной практике;
		практике, - заданий экзамена
		квалификационного по
071.07		модулю;
ОК 07.	– соблюдение установленных	Текущий контроль:
Содействовать сохранению окружающей среды,	правил экологической безопасности при ведении профессиональной	экспертное наблюдение и
ресурсосбережению,	при ведении профессиональной деятельности;	оценка в процессе выполнения заданий по
ресурсосоережению,	деятельности,	выполнения задании по

эффективно действовать в	– эффективность обеспечения	учебной практике
чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	Промежуточная
	prosperosopomental na pare tem marete	аттестация:
		экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной
		практике;
		практике, - заданий экзамена
		квалификационного по
		*
ОК. 09		модулю;
Использовать	– актуальность и адекватность	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и
	применяемых средств	=
информационные технологии в	информатизации и информационных	оценка в процессе
	технологий конкретной ситуации в	выполнения заданий по
профессиональной	профессиональной деятельности	учебной практике
деятельности		Промежуточная
		аттестация:
		экспертное наблюдение и
		оценка выполнения:
		- экспертная оценка защиты
		отчетов по учебной
		практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по
071.10	_	модулю;
ОК 10.	– понимание общего смысла	- ·
Пользоваться	устных высказываний и текстов на	Текущий контроль:
профессиональной	иностранном языке на известные	экспертное наблюдение и
документацией на	профессиональные темы;	оценка в процессе
государственном и	– применение нормативной	выполнения заданий по
иностранном языках	документации в профессиональной	
	деятельности в соответствие с	Промежуточная
	профессиональной ситуацией;	аттестация:
	– адекватное ситуации	экспертное наблюдение и
	обоснование и объяснение своих	оценка выполнения:
	действий (текущих и планируемых);	- экспертная оценка защиты
	– составление простых связных	отчетов по учебной
	сообщений на знакомые или	практике;
	интересующие профессиональные	- заданий экзамена
	темы на иностранном языке в	квалификационного по
OV: 11	соответствии с языковыми нормами	модулю;
ОК 11.	<ul><li>осуществление анализа</li></ul>	Текущий контроль:
Планировать	достоинств и недостатков	экспертное наблюдение и
предпринимательскую	коммерческой идеи с точки зрения	оценка в процессе
деятельность в	возможностей ее реализации в	выполнения заданий по
профессиональной сфере	предпринимательской деятельности;	учебной практике
	– составление, оформление и	_ ~
	презентация бизнес-плана с учетом	аттестация:
	профессиональной ситуации	экспертное наблюдение и
	– эффективное использование	оценка выполнения:
	кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной	<ul> <li>экспертная оценка защиты отчетов по учебной</li> </ul>

ситуации	практ	тике;	
	-	заданий	экзамена
	квали	іфикационного	ПО
	моду.	лю;	

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
укрупненным группам: 19.00.00 «	-
* **	десертов, напитков разнообразного
Промышленная экология и оиотехнология»,	ассортимента разработана на основе
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00	Федерального государственного
«Туризм и сервис»	образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКФ.И.О.	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
	«»2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП. 04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			
	реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			
	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			
	реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			

В результате освоения учебной практики УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента студент должен:

разнообразного	ассортимента студент должен:				
Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,				
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,				
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных				
	приборов;				
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,				
	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и				
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в				
	том числе региональных;				
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;				
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с				
	учетом требований к безопасности готовой продукции;				
	ведении расчетов с потребителями				
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места				
	повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать				
	технологическое оборудование, производственный инвентарь,				
	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и				
	регламентов;				
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,				
	подготовки и применения пряностей и приправ;				
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,				
	творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,				
	десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе				
	региональных;				
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,				
2	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции				
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной				
	санитарии и личной гигиены в организациях питания;				
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,				
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за				
	ними;				
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,				
	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи				
	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе				
	региональных;				
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой				
	ценности продуктов при приготовлении и хранении;				
	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и				
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в				
	том числе региональных				
l	<u> </u>				

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:** всего -72 часа, в том числе в рамках $\Pi M.04-72$ часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание** УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 Организация при разнообразного ассортимо	иготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитк	ЮВ	6
Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	Виды работ	Уровень освоения 2	6
Раздел 2. Приготовление	I и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассо	। ортимента	54
Тема 2.1  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению	Виды работ  Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в	Уровень освоения 3	6
холодных и горячих десертов	жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод.		
<b>Тема 2.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и подготовка к реализации	Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.	3	

киселей.			
Тема 2.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
начинок, сладких	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд:	3	
соусов и глазури	малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь.		
для холодных	Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный,		
сладких блюд	мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами		
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из	3	
подготовка к	лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями,		
реализации	парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.		
холодных сладких			
блюд, варианты подачи.			
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья	3	
подготовка к	местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового,	_	
реализации холодных	из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта		
сладких блюд муссов,	тирамису.		
самбуков			
Тема 2.6	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального	3	
подготовка к	крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин.		
реализации	Варианты декорирования. Варианты подачи, сервировки.		
холодных сладких блюд			
кремов, терринов			
Тема 2.7	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного	3	
подготовка к	теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова», десерт с использованием		
реализации холодных	песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью,		
десертов с	ягодами.		
использованием			

песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило			
<b>Тема 2.8</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и подготовка к реализации горячих десертов чизкейков, штруделей	Приготовление чизкейков: классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей: яблочного, орехового, творожного, лимонного, клубничного.	3	
Тема 2.9	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление и подача гренки с плодами и ягодами, приготовления горячего суфле.	3	
подготовка к	Приготовление и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая		
реализации горячих	запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов:		
десертов на основе	шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга,		
круп, творога, яблок.	горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление и подача блинчиков, яблок в		
	тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте.		
Тема 2.10	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов с	3	
подготовка к	использованием шоколада. Приготовление, блинчиков фламбе. Требование к качеству,		
реализации горячих	условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы		
десертов фламбе	подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Раздел 3 Приготовление и	и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление и	Приготовление холодных напитков: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные	3	
подготовка к	прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе,		
реализации холодных	напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса,		
напитков.	напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Правила оформления и отпуска		
	холодных напитков, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки		
	стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Приготовление холодного		
	чая, холодного кофе, щербетов, флиппов.		
Тема 3.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты	3	
		-	
подготовка к	подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов.		
подготовка к реализации горячих			
	подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов.		
реализации горячих	подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и		
реализации горячих	подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила	<u> </u>	72

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### 3.2. Информационное обеспечение практики

### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- $10.\,\Gamma$ ОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015. 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.

- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  - 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014.-336c.
- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014.-160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.-«Феникс», 2013-373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

### Электронные

 $\underline{http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=\&nd=102063865\&rdk=\&backlink=1}$ 

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

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.

- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010.-96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- **8.** Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010.-112 с.

### Электронные

9. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

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

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система XACCП),	выполнения заданий по учебной практике Промежуточная
десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена

- рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения 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 метолов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций регламентов технике ПО 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	
HIC 4.2	правилам	TE V
ПК 4.2.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение
приготовление, творческое	подготовка к реализации холодных	и оценка в процессе
оформление и подготовку к	сладких блюд, десертов	выполнения заданий по
реализации холодных	разнообразного ассортимента	учебной практике
сладких блюд, десертов	соответствует предъявляемым	Промежуточная
разнообразного	требованиям;	аттестация:
ассортимента	приготовленные холодные сладкие	экспертное наблюдение
	блюда, десерты разнообразного	и оценка выполнения:
	ассортимента соответствуют по	- экспертная оценка
	органолептическим показателям	защиты отчетов по
	(внешний вид, цвет, консистенция,	учебной практике;
	и запах) установленным	- заданий экзамена
	требованиям;	квалификационного по
	технологический процесс	модулю;
	осуществляется в соответствие с	
7770 ( 0	технологической картой.	
ПК 4.3.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение
приготовление, творческое	подготовка к реализации горячих	и оценка в процессе
оформление и подготовку к	сладких блюд, десертов	выполнения заданий по
реализации горячих сладких	разнообразного ассортимента	учебной практике
блюд, десертов	соответствует предъявляемым	Промежуточная
разнообразного	требованиям;	аттестация:
ассортимента	приготовленные горячие сладкие	экспертное наблюдение
	блюда, десерты разнообразного	и оценка выполнения:
	ассортимента соответствуют по	- экспертная оценка
	органолептическим показателям	защиты отчетов по
	(внешний вид, цвет, консистенция,	учебной практике;
	и запах) установленным	- заданий экзамена
	требованиям;	квалификационного по
	технологический процесс	модулю;
	осуществляется в соответствие с	
	технологической картой.	
THE 4.4	Towns	T
ПК 4.4.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления холодных напитков	экспертное наблюдение
приготовление, творческое	разнообразного ассортимента	и оценка в процессе
оформление и подготовку к	соответствует предъявляемым	выполнения заданий по
реализации холодных	требованиям;	учебной практике
напитков разнообразного	приготовленные холодные напитки	Промежуточная
ассортимента	разнообразного ассортимента	аттестация:
	соответствуют по	экспертное наблюдение
	органолептическим показателям	и оценка выполнения:
	(внешний вид, цвет, консистенция,	- экспертная оценка
	и запах) установленным	защиты отчетов по
	требованиям;	учебной практике;
	технологический процесс осуществляется в соответствие с	- заданий экзамена квалификационного по
1		

	технологической картой	MOTIVITO:
ПК 4.5. Осуществлять	Технологической картой	модулю; Текущий контроль:
1	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение
приготовление, творческое оформление и подготовку к	подготовления, оформление и подготовка к реализации горячих	и оценка в процессе
реализации горячих	напитков разнообразного	выполнения заданий по
напитков разнообразного	ассортимента соответствует	учебной практике
ассортимента	предъявляемым требованиям;	Промежуточная
ассортимента	приготовленные горячие напитки	аттестация:
	разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение
	соответствуют по	и оценка выполнения:
	органолептическим показателям	- экспертная оценка
	(внешний вид, цвет, консистенция,	защиты отчетов по
	и запах) установленным	учебной практике;
	требованиям;	- заданий экзамена
	технологический процесс	квалификационного по
	осуществляется в соответствие с	модулю;
	технологической картой.	тодуто,
OK 01.	<ul><li>точность распознавания</li></ul>	Текущий контроль:
Выбирать способы решения	сложных проблемных ситуаций	экспертное наблюдение
задач профессиональной	в различных контекстах;	и оценка в процессе
деятельности,	<ul> <li>проведение анализа сложных</li> </ul>	выполнения заданий по
применительно к различным	ситуаций при решении задач	учебной практике
контекстам.	профессиональной деятельности	Промежуточная
	с учетом особенностей	аттестация:
	ситуации;	экспертное наблюдение
	<ul> <li>оптимальность определения</li> </ul>	и оценка выполнения:
	этапов решения задачи;	- экспертная оценка
	– определение потребности в	защиты отчетов по
	информации с учетом	учебной практике;
	особенностей ситуации;	- заданий экзамена
	– эффективность поиска	квалификационного по
	информации;	модулю;
	– определение источников	
	ресурсов с учетом особенностей	
	ситуации;	
	– разработка детального плана	
	действий;	
	– проведение пошаговой оценки	
	рисков в соответствии с	
	разработанным планом и с	
	учетом имеющихся ресурсов;	
	– точность оценки плюсов и минусов	
	минусов полученного	
	результата, своего плана и его	
	реализации, предложение критериев оценки и	
	критериев оценки и рекомендаций по улучшению	
	рекомендации по улучшению плана	
ОК. 02	<ul><li>плана</li><li>соответствие задач поиска</li></ul>	Текущий контроль:
Осуществлять поиск, анализ	информации профессиональной	экспертное наблюдение
и интерпретацию	ситуации;	и оценка в процессе
информации, необходимой	<ul><li>оптумальность планирования</li></ul>	выполнения заданий по
ттформации, псоолодимой	оптимальность планирования	выполнения задании по

WWG DVVWG DV	Wayyaya waafiira	
для выполнения задач	поиска необходимой информации	учебной практике
профессиональной	из широкого набора источников,	Промежуточная
деятельности	– адекватность анализа	аттестация:
	полученной информации, точность	экспертное наблюдение
	выделения в ней главных аспектов;	и оценка выполнения:
	- структурирование	- экспертная оценка
	отобранной информации в	защиты отчетов по
	соответствии с параметрами поиска;	учебной практике;
	– соответствие интерпретации	- заданий экзамена
	полученной информации контексту	квалификационного по
	профессиональной деятельности;	модулю;
OK.03	– актуальность используемой	Текущий контроль:
Планировать и	нормативно-правовой	экспертное наблюдение
реализовывать собственное	документации;	и оценка в процессе
профессиональное и	– точность, обоснованность	выполнения заданий по
личностное развитие	применения современной научной	учебной практике
	профессиональной терминологии	Промежуточная
		аттестация:
		экспертное наблюдение
		и оценка выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по
		модулю;
ОК. 04.	- соответствие задач поиска	Текущий контроль:
Работать в коллективе и	информации профессиональной	экспертное наблюдение
команде, эффективно	ситуации;	и оценка в процессе
взаимодействовать с	<ul> <li>оптимальность планирования</li> </ul>	выполнения заданий по
коллегами, руководством,	поиска необходимой информации	учебной практике
клиентами	из широкого набора источников,	Промежуточная
	– адекватность анализа	аттестация:
	полученной информации, точность	экспертное наблюдение
	выделения в ней главных аспектов;	и оценка выполнения:
	– структурирование	- экспертная оценка
	отобранной информации в	защиты отчетов по
	соответствии с параметрами	учебной практике;
	поиска;	- заданий экзамена
	- соответствие интерпретации	квалификационного по
	полученной информации	модулю;
	контексту профессиональной	
	деятельности;	
ОК. 05	– актуальность используемой	Текущий контроль:
Осуществлять устную и	нормативно-правовой	экспертное наблюдение
письменную коммуникацию	документации;	и оценка в процессе
на государственном языке с	– точность, обоснованность	выполнения заданий по
	– точность, обоснованность	
учетом особенностей	применения современной научной	учебной практике
учетом особенностей социального и культурного	1	
-	применения современной научной	учебной практике
социального и культурного	применения современной научной	учебной практике Промежуточная

ОК 10.	<ul> <li>понимание общего смысла</li> </ul>	тедуте,
		экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяемых средств информатизации информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК. 09	<ul> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>актуальность и адекватность</li> </ul>	учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю; Текущий контроль:
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul> <li>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;

			<u> </u>
Пользоваться		устных высказываний и текстов	Текущий контроль:
профессиональной		на иностранном языке на	экспертное наблюдение
документацией на		известные профессиональные	и оценка в процессе
государственном и		темы;	выполнения заданий по
иностранном языках	_	применение нормативной	учебной практике
		документации в	Промежуточная
		профессиональной деятельности	аттестация:
		в соответствие с	экспертное наблюдение
		профессиональной ситуацией;	и оценка выполнения:
	_	адекватное ситуации	- экспертная оценка
		обоснование и объяснение своих	защиты отчетов по
		действий (текущих и	учебной практике;
		планируемых);	- заданий экзамена
	_	составление простых связных	квалификационного по
		сообщений на знакомые или	модулю;
		интересующие	. 3
		профессиональные темы на	
		иностранном языке в	
		соответствии с языковыми	
		нормами	
ОК 11.	1-	осуществление анализа	Текущий контроль:
Планировать		достоинств и недостатков	экспертное наблюдение
предпринимательскую		коммерческой идеи с точки	и оценка в процессе
деятельность в		зрения возможностей ее	выполнения заданий по
профессиональной сфере		реализации в	учебной практике
		предпринимательской	Промежуточная
		деятельности;	аттестация:
	-	составление, оформление и	экспертное наблюдение
		презентация бизнес-плана с	и оценка выполнения:
		учетом профессиональной	- экспертная оценка
		ситуации	защиты отчетов по
	_	эффективное использование	учебной практике;
		кредитных банковских ресурсов	- заданий экзамена
		применительно к	квалификационного по
		профессиональной ситуации	модулю;

## Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена на заседании	Рабочая программа учебной практики УП 05.
методической цикловой комиссии	Приготовление, оформление и подготовка к
профессиональных дисциплин по	реализации хлебобулочных, мучных
укрупненным группам: 19.00.00 «	кондитерских изделий разнообразного
Промышленная экология и биотехнология»,	ассортимента разработана на основе
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00	Федерального государственного
«Туризм и сервис»	образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКФ.И.О.	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
	« » 2021 г

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

### СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять	изготовление,	творческое	оформление,	подготовку	К
	реализации хле	бобулочных изде	елий и хлеба р	азнообразного	ассортимента	
ПК 5.4.	Осуществлять	изготовление,	творческое	оформление,	подготовку	К
	реализации муч	ных кондитерскі	их изделий ра	знообразного ас	ссортимента	
ПК 5.5.	Осуществлять	изготовление,	творческое	оформление,	подготовку	К
	реализации пир	ожных и тортов	разнообразно	го ассортимента	a	

В результате освоения учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента студент должен:

ассортимента ст	удент должен:
Иметь	В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных
	полуфабрикатов;
	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного
	производства;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос,
	хранении с учетом требований к безопасности;
<b>X</b> 7	ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,
	выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,
	замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных
	полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
	вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
	санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки
	хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,
	отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и
	способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том
	числе региональных;
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
	и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности
	продуктов при приготовлении

## **1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:** всего -144 часа, в том числе в рамках $\Pi M.05-144$ часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание** УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация пр разнообразного ассортимо	оцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закус ента	сок	6
Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	Виды работ	Уровень освоения 2	6
Раздел 2. Приготовление	и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		30
Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Виды работ  Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.	Уровень освоения 3	6
Тема 2.2 Приготовление бульонов и заправочных супов	Виды работ  Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.	Уровень освоения 3	6

<b>Тема 2.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента: суп - пюре из овощей, суп - пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.	3	
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
молочных и сладких, холодных супов.	Приготовление, оформление и отпуск молочных с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов	Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
Раздел 3. Приготовление	и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление соуса		освоения	
красного основного и его производных.	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки	3	
	хранения.		
Тема 3.2	Виды работ	Уровень	6

Приготовление соуса		освоения	
белого основного и его производных.	Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.	3	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
грибного, молочного, сметанного и их производных	Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального, соуса.	3	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.	Приготовление, оформление и отпуск яично — масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.	3	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных ента	к изделий	30
<b>Тема 4.1</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста	3	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6

оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного	3	
	режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.		
<b>Тема 4.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.	3	
<b>Тема 4.4</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление блюд и гарниров из круп.	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупенника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3	
<b>Тема 4.5</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6

оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	3	12
Тема 5.1		Vennanus	6
Приготовление горячих	Виды работ	Уровень освоения	0
блюд из яиц, творога и сыра.	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	3	
<b>Тема 5.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.	Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	3	
Раздел 6. Приготовление	и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	сырья	18
разнообразного ассортиме		1	-
Тема 6.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по - русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.2Приготовление,	Виды работ	Уровень	6
оформление и отпуск блюд из жареной и		освоения	
запеченной рыбы.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по - русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по - московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление, оформление и отпуск	Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные,	<i>освоения</i> 3	
горячих рыбных блюд	тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях,		
из котлетной массы,	кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки		
приготовление блюд из	запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ.		
нерыбного водного	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и		
сырья.	отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.		
Раздел 7. Приготовление	и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, д	омашней	24
птицы, дичи, кролика разн	нообразного ассортимента		
Тема 7.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	

оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.	Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
Тема 7.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.	Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло сладком соусе, жаркое по -домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 7.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов	Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
Тема 7.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление горячих		освоения	
блюд из домашней	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи,	3	
птицы, дичи, кролика	кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе,		
для разных типов	кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты		
питания, в том числе	натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь		
диетического.	жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные.		
	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на		

	вынос, транспортирования.		
Всего			144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### 3.2. Информационное обеспечение практики

### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01-01. М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- $10.\Gamma$ ОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015. 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014-328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. -13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. -336с.
- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013-373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012-160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.

- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- **8.** Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010.-112 с.

### Электронные

9. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

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

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бульоны, отвары соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

	T	Т
	осуществляется в соответствие с	
ни ээ	технологической картой.	TE V
пк 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления соусов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	технологической картой Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.6. Осуществлять	Технологический процесс	Текущий контроль:

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.7. Осуществлять	-	Текущий контроль:
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 2.8. Осуществлять	Технологический процесс	Текущий контроль:
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
OK 01.	<ul> <li>точность распознавания</li> </ul>	Текущий контроль:
Выбирать способы решения	сложных проблемных	экспертное наблюдение и

залач профессиональной	ситуаний в разпичных	опенка в пропессе выполнения
задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ситуаций в различных контекстах;  — проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;  — оптимальность определения этапов решения задачи;  — определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;  — эффективность поиска информации;  — определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;  — разработка детального плана действий;  — проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с	оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
	соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;  — точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul> <li>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>соответствие интерпретации полученной информации</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	контексту профессиональной деятельности;  - актуальность используемой нормативно-правовой документации;  - точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul> <li>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul> <li>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul> <li>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией;</li> <li>адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul> <li>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:

	предпринимательской	экспертное наблюдение и
	деятельности;	оценка выполнения:
_	составление, оформление и	- экспертная оценка защиты
	презентация бизнес-плана с	отчетов по учебной практике;
	учетом профессиональной	- заданий экзамена
	ситуации	квалификационного по
_	эффективное использование	модулю;
	кредитных банковских	-
	ресурсов применительно к	
	профессиональной ситуации	

## Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена на заседании	Рабочая программа производственной
методической цикловой комиссии	практики ПП 01. Приготовление и подготовка
профессиональных дисциплин по	к реализации полуфабрикатов для блюд,
укрупненным группам: 19.00.00 «	кулинарных изделий разнообразного
Промышленная экология и биотехнология»,	ассортимента разработана на основе
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «	Федерального государственного
Сервис и туризм»	образовательного стандарта среднего
	профессионального образования по профессии
	43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 201 г.	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКМиронова О.В	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
	« » 201 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП. 01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов блюд, изделий разнообразного ассортимента, ДЛЯ формирование общих профессиональных компетенций, а также приобретение И необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной
	сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения производственной практики ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студент должен:

Иметь	подготовки, уборки рабочего места;
практический	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического
опыт	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
CHBT	весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на
	вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней
	птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного
	ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями
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 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,
	филетировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,
	рационального использования сырья и продуктов, подготовки и
	адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять
	упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных
	пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов,
	соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять

	ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в
	том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами
	(системы ХАССП);
	виды, назначения, правила безопасной эксплуатации
	технологического оборудования и правил ухода за ним;
	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,
	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из
	них;
	ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и
	срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья,
	приготовления полуфабрикатов;
	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении
	полуфабрикатов

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего -72 часа, в том числе в рамках  $\Pi M.01 - 72$  часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание ПП. 01**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1	2		3
	роцессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для б пообразного ассортимента	люд,	6
Тема 1.1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Виды работ  1.Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.  Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	Уровень освоения 3	6
<b>Тема 2.1</b> Механическая кулинарная обработка	вя и приготовление полуфабрикатов из него Виды работ	Уровень освоения	66
овощей и грибов.	Участие в организации рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке	3	

	овощей и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать(комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.		
Тема 2.2 Нарезка, формовка овощей и грибов,	<b>Виды работ</b> Участие в организации отработки форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт,	Уровень освоения 3	6
кулинарное использование.	пейзан, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
<b>Тема 2.3</b> Подготовка овощей к	Виды работ	Уровень освоения	6
фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей.	Участие в организации рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать фаршированные овощи, плоды и грибы.	3	
Тема 2.4 Механическая	Виды работ	Уровень освоения	6
кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Участие в подготовке рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	3	

<b>Тема 2.5</b> Обработка рыбы для	Виды работ	Уровень освоения	6
фарширования	Участие в организации рабочего места повара при фаршировании рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.	3	
<b>Тема 2.6</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
полуфабрикатов из рыбы	Участие в подготовке рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы минимизации отходов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	3	
<b>Тема 2.7</b> Обработка, подготовка	Виды работ	Уровень освоения	6
мяса и мясных продуктов	Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Участие в организации механической кулинарной обработке мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	3	

<b>Тема 2.8</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
крупнокусковых п\ф полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Участие в приготовлении крупнокусковых п \ф (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционных п \ ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык по — кавказки, рагу, жаркое по - домашнему) Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье	3	
<b>Тема 2.9</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	Участие в приготовлении рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
<b>Тема 2.10</b> Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	6
котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Участие в приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из них: фрикадельки, зразы, биточки, рулет, тефтели. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	3	
<b>Тема 2.11</b> Обработка домашней	Виды работ	Уровень освоения	6
птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них.	Участие в обработке домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Разделка птицы. Обработка кролика. Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по - киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по - столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п \ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленные из птицы, фаршированные грибами. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	3	

Всего	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее — организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### 3.2. Информационное обеспечение практики

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III,  $11\ c$ .

- 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336с.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013-128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

### Электронные

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/

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Рабочая программа практики;
- 2. Задания для учебной производственной практики;
- 3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- 4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
- 5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

### Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

### Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (в организациях) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающий прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не

допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты — мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатация технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Технологический процесс обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует предъявляемым требованиям; подготовленные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, мясо, домашняя птица, дичь, кролик соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Технологической процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные полуфабрикаты разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет,	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена

	консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	квалификационного по модулю;
пк 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные полуфабрикаты разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul> <li>технологической картой.</li> <li>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>эффективность поиска информации;</li> <li>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>празработка детального плана действий;</li> <li>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

	критериев оценки и	
	рекомендаций по улучшению	
	плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul> <li>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	деятельности;  — актуальность используемой нормативно-правовой документации;  — точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенностей социального и культурного контекста;  - оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами  - толерантность поведения в рабочем коллективе	заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul> <li>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul> <li>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul> <li>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией;</li> <li>адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul> <li>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена на заседании	Рабочая программа производственнои
методической цикловой комиссии	практики разработана на основе Федерального
профессиональных дисциплин по	государственного образовательного стандарта
укрупненным группам: 19.00.00 «	среднего профессионального образования по
Промышленная экология и биотехнология»,	профессии 43.01.09 Повар, кондитер
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00	
«Сервис и туризм »	УТВЕРЖДАЮ
	Зам. директора по учебно – воспитательной
	работе
Протокол № от «» 2021 г.	Л.В. Волкова
Председатель МЦКО.В.Миронова	
	«» 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	<b>Стр.</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения производственной практики ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт в	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов,
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,
	в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на
	вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведении расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
	регламентами;

	оценивать наличие, проверять органолептическим способом
	качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых
	продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,
	стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад;
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими
	требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично
	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности
	готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в
	том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами
	(системы ХАССП);
	виды, назначения, правил безопасной эксплуатации
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за
	ними;
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам
	хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов,
	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных;
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой
	ценности продуктов при приготовлении;
	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих
	блюд, кулинарных изделий, закусок;

## 1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего — 252 часа, в том числе в рамках ПМ.02 — 252 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание ПП. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация пр	роцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку	сок	6
разнообразного ассортим	ента		
<b>Тема 1.1</b> Организация процессов	Виды работ	Уровень освоения	18
приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	1.Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.	3	
изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	3	
	3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	3	
<b>Тема 1.2.</b> Организация хранения блюд и подготовка к	Виды работ	Уровень освоения	18
олюд и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного	1.Участие в подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления вторых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	3	

		T	ı
ассортимента	2. Участие в организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	
	на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	3. Участие в упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и	3	
	для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	3	
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное		
	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с		
	потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Раздел 2. Приготовление	и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		42
Тема 2.1	Виды работ	Уровень	12
Приготовление,		освоения	
бульонов и заправочных	1.Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при	3	
супов.	приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного		
	бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по -		
	уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский,		
	рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная,		
	солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.		
	2.Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при	3	
	приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с		
	макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша		
	домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.		
Тема 2.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и отпуск	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске супов – пюре разнообразного	3	
супов – пюре	ассортимента: суп-пюре из овощей, суп-пюре из моркови или репы, из разных овощей, из		
разнообразного	круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия		
ассортимента.	хранения. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к		
	качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника		
	порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в		
Тема 2.4	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	Venagaria	10
Приготовление	Виды работ	Уровень освоения	18
молочных и сладких,	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске молочных супов (с крупой, с	освоения 3	
холодных супов.	макаронными изделиями, с овощами). Особенности приготовления, нормы закладки	3	
лолодиыл сунов.	макаронными изделими, с овощами, осооспиости приготовления, пормы закладки		

	продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Участие в приготовлении, оформлении и отпуске сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры		
	молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных супов: окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление	Виды работ	Уровень	6
вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	<b>освоения</b> 3	
	и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		30
<b>Тема 3.1</b> Приготовление соуса	Виды работ	Уровень освоения	6
красного основного и его производных.	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса красного основного и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.	3	

<b>Тема 3.2</b> Приготовление соуса	Виды работ	Уровень освоения	6
белого основного и его производных.	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.	3	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
грибного и его производных	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соусов грибного, грибного с томатом. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
молочного, сметанного и их производных	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.	ocoocnax	
<b>Тема 3.5</b> Приготовление соусов	Виды работ	Уровень освоения	6
яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске яично — масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.	3	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление и разнообразного ассортимо	и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	изделий	54
<b>Тема 4.1</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.	3	

грибов	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы. Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей).	3	
овощей и грибов	2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске запеченных овощей (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 4.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.	3	
<b>Тема 4.4</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12

оформление блюд и гарниров из круп.	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупенника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3	
<b>Тема 4.5</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3	
	и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
<b>Тема 5.1</b> Приготовление горячих	Виды работ	Уровень освоения	12
блюд из яиц, творога и сыра.	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых	3	

	блюд.  2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из творога, сыра.		
Тема 5.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.	Виды работ  Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	Уровень освоения 3	6
Раздел 6. Приготовление разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	сырья	36
Тема 6.1 Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из отварной и припущенной : рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.		12

	2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная в томате с овощами. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.2	Виды работ	Уровень	12
Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	<i>3</i>	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из запеченной рыбы (с картофелем по -русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде). Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Тема 6.3	Виды работ	Уровень	12
Приготовление,		освоения	
оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче изделий из рыбной котлетной массы : котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	

	2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче изделий из нерыбного водного сырья: кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.		
	и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, д нообразного ассортимента	омашней	36
Тема 7.1 Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.	1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из отварного мяса: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из жареного мяса: ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
Тема 7.2	Виды работ	Уровень	12
Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.	1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче тушеных блюд из мяса: мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по –домашнему, гуляш, азу, плов. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на	освоения 3	

Тема 7.3	2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  Виды работ	<i>3</i> Уровень	6
Приготовление,	онды расот	освоения	U
оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов	Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 7.4</b>	Виды работ	Уровень	6
Приготовление горячих		освоения	
блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные.  Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	3	
Всего		252	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее — организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

#### 3.2. Информационное обеспечение практики

## Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III,  $10\ c$ .
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336с.
- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.

- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

#### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

Электронные

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/

#### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Рабочая программа практики;
- 2. Задания для учебной производственной практики;

- 3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- 4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
- 5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

#### Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

#### Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов; участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (в организациях) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения

обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающий прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 3.4. Кадровое обеспечение учебной (производственной) практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование		
профессиональных и		
общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
формируемых в рамках	тритерии оценки	тистоды оценки
1 1 1 1		
модуля <b>ПК 2.1</b> .	Подготовка рабочего места для	Townsia
	<u> </u>	Текущий контроль:
Подготавливать	приготовления горячих блюд,	экспертное наблюдение и
рабочее место,	кулинарных изделий, закусок сложного	оценка в процессе выполнения
оборудование, сырье,	ассортимента соответствует	заданий по производственной
исходные материалы	установленным требованиям правил и	практике
для приготовления	норм;	Промежуточная аттестация:
горячих блюд,	подготовка оборудования	экспертное наблюдение и
кулинарных изделий,	соответствует установленным	оценка защиты отчетов по
закусок разнообразного	требованиям эксплуатация	производственной практике;
ассортимента в	технологического оборудования,	- заданий экзамена
соответствии с	осуществляется в соответствие с	квалификационного по
инструкциями и	инструкцией по эксплуатации, с	модулю
регламентами	соблюдением правил техники	
	безопасности;	
	подготовка сырья и материалов	
	произведена в соответствии с	
	установленным технологическим	
	процессом.	
ПК 2.2.	Технологический процесс	Текущий контроль:
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и
приготовление,	подготовка к реализации бульонов,	оценка в процессе выполнения
непродолжительное	отваров разнообразного ассортимента	заданий по производственной
хранение бульонов,	соответствует предъявляемым	практике
отваров разнообразного	требованиям;	Промежуточная аттестация:
ассортимента	приготовленные бульоны, отвары	экспертное наблюдение и
ассоримента	соответствуют по органолептическим	оценка выполнения:
	показателям (внешний вид, цвет,	- экспертная оценка защиты
	консистенция, и запах) установленным	отчетов по производственной
	требованиям;	практике;
	технологический процесс	- заданий экзамена
	осуществляется в соответствие с	1
	технологической картой.	-
ПК 2.3.Осуществлять	Технологической картой.	модулю; Текущий контроль:
приготовление,	приготовления, оформление и	ے *
-	1 -	*
творческое оформление	подготовка к реализации бульонов,	оценка в процессе выполнения
и подготовку к	отваров разнообразного ассортимента	заданий по производственной
реализации супов	соответствует предъявляемым	практике
разнообразного	требованиям;	Промежуточная аттестация:
ассортимента	приготовленные супы соответствуют	экспертное наблюдение и
	по органолептическим показателям	оценка выполнения:
	(внешний вид, цвет, консистенция, и	- экспертная оценка защиты
	запах) установленным требованиям;	отчетов по производственной
	технологический процесс	практике;
	осуществляется в соответствие с	- заданий экзамена
	технологической картой.	квалификационного по
		модулю;
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять	Технологический процесс	Текущий контроль:

приготовление, приготовления соусов разнообразного экспертное наблюдение непродолжительное ассортимента соответствует оценка в процессе выполнения горячих заданий по производственной хранение предъявляемым требованиям; соусов разнообразного приготовленные соусы соответствуют практике ассортимента по органолептическим показателям Промежуточная аттестация: (внешний вид, цвет, консистенция, и экспертное наблюдение запах) установленным требованиям; оценка выполнения: технологический процесс - экспертная оценка защиты осуществляется в соответствие с отчетов по производственной технологической картой практике; заданий экзамена квалификационного ПО модулю; ПК 2.5.Осуществлять Технологический процесс Текущий контроль: приготовление, приготовления, оформление и экспертное наблюдение творческое оформление подготовка к реализации горячих блюд оценка в процессе выполнения и гарниров из овощей, круп, бобовых, заданий по производственной подготовку макаронных изделий разнообразного реализации горячих практике блюд и гарниров из ассортимента соответствует Промежуточная аттестация: овощей, грибов, круп, предъявляемым требованиям; экспертное наблюдение приготовленные горячие блюда и бобовых, макаронных оценка выполнения: изделий гарниры из овощей, круп, бобовых, - экспертная оценка защиты разнообразного макаронных изделий соответствуют по отчетов по производственной ассортимента органолептическим показателям практике; (внешний вид, цвет, консистенция, и заданий экзамена запах) установленным требованиям; квалификационного ПО технологический процесс модулю; осуществляется в соответствие с технологической картой. ПК 2.6.Осуществлять Технологический процесс Текущий контроль: приготовление, приготовления, оформление и экспертное наблюдение подготовка к реализации горячих блюд творческое оформление оценка в процессе выполнения подготовку из яиц, творога, сыра, муки заданий по производственной реализации разнообразного ассортимента практике горячих блюд, кулинарных соответствует предъявляемым Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение изделий, закусок требованиям; ИЗ приготовленные горячие блюда из яиц, оценка выполнения: яиц. творога, сыра, разнообразного творога, сыра, муки соответствуют по муки - экспертная оценка защиты ассортимента органолептическим показателям отчетов по производственной (внешний вид, цвет, консистенция, и практике; запах) установленным требованиям; заданий экзамена технологический процесс квалификационного ПО осуществляется в соответствие с модулю; технологической картой. ПК 2.7. Осуществлять Технологический процесс Текущий контроль: приготовление, приготовления, оформление экспертное наблюдение творческое оформление подготовка к реализации горячих блюд оценка в процессе выполнения подготовку из рыбы, нерыбного водного сырья заданий по производственной реализации разнообразного ассортимента практике горячих соответствует блюд, кулинарных предъявляемым Промежуточная аттестация: изделий, закусок требованиям; экспертное наблюдение оценка выполнения: рыбы, приготовленные горячие блюда нерыбного ИЗ сырья водного сырья рыбы, нерыбного водного - экспертная оценка защиты разнообразного соответствуют по органолептическим отчетов по производственной ассортимента (внешний показателям вид, практике;

требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.  ПК 2.8.Осуществлять приготовление, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента изделий, закусок из требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из квалификационного модулю;  Технологический процесс технологический процесс экспертное наблюден оценка в процессе выпо заданий по производст практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.  ПК 2.8.Осуществлять приготовление, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из модулю; модулю;  Текущий контроль: экспертное наблюден оценка в процессе выпо заданий по производст практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	ие и лнения венной
осуществляется в соответствие с технологической картой.  ПК 2.8.Осуществлять приготовление, приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней приготовления приготовления подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных пребованиям; приготовленные горячие блюда из оценка в процессе выпо заданий по производст практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
Технологической картой.  ПК 2.8.Осуществлять приготовление, приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из технологической картой.  Технологической картой.  Текущий контроль: экспертное наблюден оценка в процессе выпо заданий по производст практике практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
ПК         2.8. Осуществлять приготовление, приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из         Текущий контроль: экспертное наблюден оценка в процессе выпо заданий по производст практике           Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней горячие блюда, домашней птицы, приготовленные горячие блюда из экспертное наблюден оценка в процессе выпо заданий по производст практике практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым приктотовленные горячие блюда из оценка в процессе выпо заданий по производст практике практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	лнения венной
и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым производст практике Промежуточная аттест экспертное наблюден оценка выполнения:	венной
реализации горячих кролика разнообразного ассортимента практике промежуточная аттест изделий, закусок из требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из оценка выполнения:	
реализации горячих кролика разнообразного ассортимента практике промежуточная аттест изделий, закусок из требованиям; требованиям; приготовленные горячие блюда из оценка выполнения:	
блюд, кулинарных соответствует предъявляемым изделий, закусок из требованиям; требованиям; экспертное наблюден оценка выполнения:	alina.
изделий, закусок из требованиям; экспертное наблюден мяса, домашней птицы, приготовленные горячие блюда из оценка выполнения:	
мяса, домашней птицы, приготовленные горячие блюда из оценка выполнения:	
дичи и кролика мяса, домашней птицы, дичи и кролика - экспертная оценка з	O I I I I I I I I I I I I I I I I I I I
разнообразного соответствуют по органолептическим отчетов по производст	веннои
ассортимента показателям (внешний вид, цвет, практике;	
	сзамена
требованиям; квалификационного	ПО
технологический процесс модулю;	
осуществляется в соответствие с	
технологической картой.	
ОК 01. — точность распознавания Текущий контроль:	
Выбирать способы сложных проблемных ситуаций экспертное наблюден	ие и
решения задач в различных контекстах; оценка в процессе выпо	
	небной/
применительно к профессиональной деятельности Промежуточная аттест	
различным контекстам. с учетом особенностей экспертное наблюден	ие и
ситуации; оценка выполнения:	
<ul> <li>оптимальность определения - экспертная оценка з</li> </ul>	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	небной/
<ul> <li>определение потребности в производственной практ</li> </ul>	гике;
информации с учетом - заданий эк	замена
особенностей ситуации; квалификационного	ПО
<ul> <li>эффективность поиска модулю;</li> </ul>	
информации;	
<ul><li>определение источников</li></ul>	
ресурсов с учетом особенностей	
ситуации;	
– разработка детального плана	
действий;	
<ul><li>проведение пошаговой оценки</li></ul>	
рисков в соответствии с	
разработанным планом и с	
учетом имеющихся ресурсов;	
<ul> <li>точность оценки плюсов и</li> </ul>	
минусов полученного	
результата, своего плана и его	
реализации, предложение	
критериев оценки и	
плана	
ОК. 02 — соответствие задач поиска Текущий контроль:	
Осуществлять поиск, информации профессиональной экспертное наблюден	
анализ и ситуации; оценка в процессе выпо	лнения

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul> <li>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul>	заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul> <li>актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;  - заданий экзамена

OVA 0.6		квалификационного по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul> <li>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul> <li>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul> <li>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией;</li> <li>адекватное ситуации</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/

		обоснование и объяснение своих	производственной практике;
		действий (текущих и	- заданий экзамена
		планируемых);	квалификационного по
	_	составление простых связных	модулю;
		сообщений на знакомые или	
		интересующие	
		профессиональные темы на	
		иностранном языке в	
		соответствии с языковыми	
		нормами	
ОК 11.	_	осуществление анализа	Текущий контроль:
Планировать		достоинств и недостатков	экспертное наблюдение и
предпринимательскую		коммерческой идеи с точки	оценка в процессе выполнения
деятельность в		зрения возможностей ее	заданий по учебной/
профессиональной		реализации в	производственной практике
сфере		предпринимательской	Промежуточная аттестация:
сфере		деятельности;	экспертное наблюдение и
		составление, оформление и	оценка выполнения:
	_		<u> </u>
		1	- экспертная оценка защиты
		учетом профессиональной	отчетов по учебной/
		ситуации	производственной практике;
	_	эффективное использование	- заданий экзамена
		кредитных банковских ресурсов	квалификационного по
		применительно к	модулю;
		профессиональной ситуации	

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена         и         одоорена         на         заседании           методической         цикловой         комиссии	1 1
профессиональных дисциплин по	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
укрупненным группам: « Промышленная	кулинарных изделий, закусок разнообразного
экология и биотехнология», «Химические	ассортиментаразработана на основе
технологии», «Туризм и сервис»	Федерального государственного
	образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 201 г.	
	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКФ.И.О.	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
	// N 201 F

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

#### 1. ОБШАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП. 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаявляется частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программапроизводственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментанаправлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения производственной практики ПП 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

разнообразного ассортимента студент должен:		
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,	
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	
	приборов;	
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,	
	приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,	
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	
	ассортимента, в том числе региональных;	
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;	
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с	
	учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	ведения расчетов с потребителями.	
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего	
	места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	
	технологическое оборудование, производственный инвентарь,	
	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и	
	регламентов;	
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	
	подготовки и применения пряностей и приправ;	
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,	
	творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,	
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	
	технологического оборудования, производственного инвентаря,	
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	
	ними;	
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки	
	хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов,	
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	
	ассортимента, в том числе региональных;	
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой	
	ценности продуктов при приготовлении;	
	правила и способы сервировки стола, презентации салатов,	
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	
	ассортимента, в том числе региональных;	

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего -108 часа, в том числе в рамках  $\Pi M.03 - 108$  часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2.2. Тематический план и содержание ПП. 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем	Виды работ		Объем часов
практики 1	2		3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			12
<b>Тема1.1</b> Организация процессов	Виды работ	Уровень освоения	12
приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	3	
	2.Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	3	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление ассортимента	и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного		96
Тема 2.1 Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнишонами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа.	3	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной).Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.		
<b>Тема 2.2</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6

кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок	Участие в приготовлении, оформлении и отпускехолодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами	3	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
подготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов из сырых овощей (салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из морской капусты). Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салат «Цезарь». Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	3	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы и дичи.	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов и винегретов из вареных овощей: винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	3	
	2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов – коктейлей (салат- коктейль с ветчиной и сыром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	3	
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление и		освоения	

подготовка к реализации теплых салатов	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	3	
Тема 2.6	Виды работ	Уровень	6
Приготовление салатов с использованием	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов с использованием свежих и	<i>освоения</i> 3	
свежих и консервированных фруктов и ягод.	консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	3	
<b>Тема 2.7</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	12
подготовка к реализации бутербродов	1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фюнгерфуд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	
	2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление,	Виды работ	Уровень освоения	6
подготовка к реализации холодных	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных закусок из овощей и грибов (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с	3	

закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.  Тема 2.9 Приготовление,	маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушенные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  Виды работ	Уровень освоения	6
подготовка к реализации холодных блюд из рыбы	Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из рыбы: рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы.	3	
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	Виды работ  Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из нерыбного водного сырья: заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.	Уровень освоения 3	6
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Виды работ  1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из мяса:паштет из мяса в тесте, ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Уровень освоения 3	12

2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы: птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная-галантин. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения	3	
Всего	108	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее — организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### 3.2. Информационное обеспечение практики

# Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ,  $2014.-III,\,11$  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.: Стандартинформ, 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.  $2015-01-01.-\mathrm{M}$ .: Стандартинформ,  $2014.-\mathrm{III}$ ,  $10~\mathrm{c}$ .
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336с.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013-128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

Электронные

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/

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Рабочая программа практики;
- 2. Задания для учебной производственной практики;
- 3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- 4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
- 5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

#### Коллелж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

### Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (в организациях) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающий прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального пикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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 средств;  — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительнымоборудованием;  — 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 тигиене;  — правильная, в соответствии с	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производстве нной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной/производстве нной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	инструкциями, безопасная правка ножей;  — точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производстве нной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производстве нной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации салатовразнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производстве нной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производстве нной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах)	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производстве нной практике Промежуточная

	установленным требованиям;	аттестация:
	технологический процесс осуществляется в	экспертное
	соответствие с технологической картой	наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
HIC 2.5	T	по модулю;
ПК 3.5.	Технологический процесс приготовления,	Текущий контроль:
Осуществлять	оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	экспертное наблюдение и оценка
приготовление, творческое оформление	сырья разнообразного ассортимента	в процессе
и подготовку к	соответствует предъявляемым требованиям;	выполнения заданий
реализации холодных	приготовленные холодные блюда из рыбы,	ПО
блюд из рыбы,	нерыбного водного сырья разнообразного	учебной/производстве
нерыбного водного	ассортимента соответствуют по	нной практике
сырья разнообразного	органолептическим показателям (внешний	Промежуточная
ассортимента	вид, цвет, консистенция, и запах)	аттестация:
_	установленным требованиям;	экспертное
	технологический процесс осуществляется в	наблюдение и оценка
	соответствие с технологической картой.	выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного по модулю;
ПК 3.6.	Технологический процесс приготовления,	Текущий контроль:
Осуществлять	оформление и подготовка к реализации	экспертное
приготовление,	холодных блюд из мяса, домашней птицы,	наблюдение и оценка
творческое оформление	дичи разнообразного ассортимента	в процессе
и подготовку к	соответствует предъявляемым требованиям;	выполнения заданий
реализации холодных	приготовленные холодные блюда из мяса,	ПО
блюд из мяса, домашней	домашней птицы, дичи	учебной/производстве
птицы, дичи	разнообразногоассортиментасоответствуют по	нной практике
разнообразногоассортим	органолептическим показателям (внешний	Промежуточная
ента	вид, цвет, консистенция, и запах)	аттестация:
	установленным требованиям;	экспертное
	технологический процесс осуществляется в	наблюдение и оценка
	соответствие с технологической картой.	выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве нной практике;
		- заданий экзамена
		- задании экзамена квалификационного
		по модулю;
ОК 01.	<ul><li>точность распознавания сложных</li></ul>	Текущий контроль:
Выбирать способы	проблемных ситуаций в различных	экспертное
решения задач	контекстах;	наблюдение и оценка
- 11	•	

профессиональной	<ul> <li>проведение анализа сложных ситуаций</li> </ul>	в процессе
деятельности,	при решении задач профессиональной	выполнения заданий
применительно к	деятельности с учетом особенностей ситуации;	ПО
различным контекстам.	<ul> <li>оптимальность определения этапов</li> </ul>	учебной/производстве
разли шым коштекстам.	решения задачи;	нной практике
	<ul><li>– определение потребности в</li></ul>	Промежуточная
	информации с учетом особенностей ситуации;	аттестация:
	<ul> <li>эффективность поиска информации;</li> </ul>	экспертное
	<ul> <li>определение источников ресурсов с</li> </ul>	наблюдение и оценка
	учетом особенностей ситуации;	выполнения:
	<ul> <li>разработка детального плана действий;</li> </ul>	- экспертная оценка
	<ul> <li>проведение пошаговой оценки рисков в</li> </ul>	защиты отчетов по
	соответствии с разработанным планом и с	учебной/производстве
	учетом имеющихся ресурсов;	нной практике;
	- точность оценки плюсов и минусов	- заданий экзамена
	полученного результата, своего плана и его	квалификационного
	реализации, предложение критериев оценки и	по модулю;
	рекомендаций по улучшению плана	, <b>,</b> ,
ОК. 02	- соответствие задач поиска информации	Текущий контроль:
Осуществлять поиск,	профессиональной ситуации;	экспертное
анализ и интерпретацию	- оптимальность планирования поиска	наблюдение и оценка
информации,	необходимой информации из широкого	в процессе
необходимой для	набора источников,	выполнения заданий
выполнения задач	– адекватность анализа полученной	ПО
профессиональной	информации, точность выделения в ней	учебной/производстве
деятельности	главных аспектов;	нной практике
	<ul> <li>структурирование отобранной</li> </ul>	Промежуточная
	информации в соответствии с параметрами	аттестация:
	поиска;	экспертное
	– соответствие интерпретации	наблюдение и оценка
	полученной информации контексту	выполнения:
	профессиональной деятельности;	- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
ОК.03	OVERVIOUS VIOLENTA VI	по модулю;
	– актуальность используемой	Текущий контроль:
Планировать и	нормативно-правовой документации;	экспертное
реализовывать собственное	– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной	наблюдение и оценка
профессиональное и	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	в процессе
	терминологии	выполнения заданий
личностное развитие		по учебной/производстве
		нной практике
		промежуточная
		аттестация:
		экспертное
		наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
	<u> </u>	1

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	нной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производстве нной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной /производственной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное  наблюдение и оценка  в процессе  выполнения заданий  по  учебной/производстве  нной практике  Промежуточная  аттестация:  экспертное  наблюдение и оценка  выполнения:  - экспертная оценка  защиты отчетов по  учебной/производстве  нной практике;  - заданий экзамена  квалификационного  по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul><li>понимание значимости своей профессии</li></ul>	Текущий контроль:  экспертное  наблюдение и оценка  в процессе  выполнения заданий  по  учебной/производстве  нной практике  Промежуточная

		аттестация: экспертное
		наблюдение и оценка выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
ОК 07.	<ul> <li>соблюдение установленных правил</li> </ul>	по модулю; Текущий контроль:
Содействовать	экологической безопасности при ведении	экспертное
сохранению	профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка
окружающей среды,	– эффективность обеспечения	в процессе
ресурсосбережению,	ресурсосбережения на рабочем месте	выполнения заданий
эффективно действовать		по
в чрезвычайных		учебной/производстве
ситуациях		нной практике
		Промежуточная
		аттестация:
		экспертное наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
OV. OO		по модулю;
ОК. 09 Использовать	– актуальность и адекватность	Текущий контроль:
информационные	применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной	экспертное наблюдение и оценка
технологии в	ситуации в профессиональной деятельности	в процессе
профессиональной	ентущим в профессиональной деятельности	выполнения заданий
деятельности		по
		учебной/производстве
		нной практике
		Промежуточная
		аттестация:
		экспертное
		наблюдение и оценка выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
OIC 10	#011111 6 F-1-1-1	по модулю;
ОК 10. Пользоваться	– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке	Томуний монтроли
профессиональной	на известные профессиональные темы;	Текущий контроль: экспертное
профессиональной	na nobeciniste reportecementalististe remisi,	okonopinoe

v	, and the second	
документацией на государственном и	<ul><li>применение нормативной документации в профессиональной</li></ul>	наблюдение и оценка в процессе
-		-
иностранном языках	деятельности в соответствие с	выполнения заданий
	профессиональной ситуацией;	ПО
	– адекватное ситуации обоснование и	учебной/производстве
	объяснение своих действий (текущих и	нной практике
	планируемых);	Промежуточная
	<ul> <li>составление простых связных</li> </ul>	аттестация:
	сообщений на знакомые или интересующие	экспертное
	профессиональные темы на иностранном	наблюдение и оценка
	языке в соответствии с языковыми нормами	выполнения:
	_	- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;
ОК 11.	- осуществление анализа достоинств и	Текущий контроль:
Планировать	недостатков коммерческой идеи с точки	экспертное
предпринимательскую	зрения возможностей ее реализации в	наблюдение и оценка
деятельность в	предпринимательской деятельности;	в процессе
профессиональной сфере	<ul> <li>составление, оформление и презентация</li> </ul>	выполнения заданий
профессиональной сферс	бизнес-плана с учетом профессиональной	по
	ситуации	учебной/производстве
	<ul> <li>эффективное использование кредитных</li> </ul>	нной практике
	банковских ресурсов применительно к	Промежуточная
	профессиональной ситуации	аттестация:
	профессиональной ситуации	экспертное
		наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной/производстве
		нной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;
	I .	шодушо,

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Пенза, 2018

Рассмотрена и одобрена на заседании	Рабочая программа производственной
методической цикловой комиссии	практики ПП 04 Приготовление, оформление и
профессиональных дисциплин по	подготовка к реализации холодных и горячих
укрупненным группам: «Промышленная	сладких блюд, десертов, напитков
экология и биотехнология», «Химические	разнообразного ассортимента разработана на
технологии», «Туризм и сервис»	основе Федерального государственного
	образовательного стандарта среднего
	профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № от «» 201 г.	
	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКФ.И.О.	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
	201
	«»201 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.** 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной производственной ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения производственной практики ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента студент должен:

напитков разноо	бразного ассортимента студент должен:		
Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,		
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,		
опыт в	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных		
	приборов;		
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,		
	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и		
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в		
	том числе региональных;		
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;		
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с		
	учетом требований к безопасности готовой продукции;		
<b>X</b> 7	ведении расчетов с потребителями		
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места		
	повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать		
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и		
	регламентов;		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	подготовки и применения пряностей и приправ, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,		
	творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,		
	десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе		
	региональных;		
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,		
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной		
	санитарии и личной гигиены в организациях питания;		
	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,		
	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи		
	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе		
	региональных;		
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой		
	ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и		
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в		
	том числе региональных		

# **1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:** всего -72 часа, в том числе в рамках $\Pi M.04-72$ часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание** ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем	Виды работ		Объем часов
практики 1	2		3
Разлел 1Организация при	потовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитко	OB	6
разнообразного ассортим			v
<b>Тема 1.1</b> Организация	Виды работ	Уровень	6
приготовления и		освоения	-
подготовки к	1.Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с	2	
реализации холодных и	полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы	_	
горячих сладких блюд,	практики. Участие в подготовке сырья для приготовления холодных и горячих сладких		
десертов, напитков	блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
разнообразного			
ассортимента			
Раздел 2. Приготовление	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного асс	ортимента	54
Тема 2.1	Виды работ	Уровень	6
Характеристика		освоения	
процессов	Участие в приготовлении, подготовке к реализации компотов из свежих плодов и ягод,	3	
приготовления,	компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из		
подготовки к	консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Первичная		
реализации и хранению	подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных		
холодных и горячих	плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-		
десертов	агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание		
десертов	свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях,		
десертов	1 1		
-	свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов.	Vnocau	6
Тема 2.2	свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях,	Уровень	6
<b>Тема 2.2</b> Приготовление,	свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов.  Виды работ	освоения	6
Тема 2.2	свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов.	-	6

киселей.			
Тема 2.3	Виды работ	Уровень	6
Приготовление		освоения	
начинок, сладких	Участие в приготовлении начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких	3	
соусов и глазури	блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь.		
для холодных	Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный,		
сладких блюд	мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и		
	соусами.		
Тема 2.4	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации желе из свежих	3	
подготовка к	плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе,		
реализации	многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из		
холодных сладких	ягод, парфе кофейное, панна-котты. Варианты декорирования подачи.		
блюд, варианты подачи.			
Тема 2.5.	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации муссов:	3	
подготовка к	клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона. Приготовление		
реализации холодных	самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление		
сладких блюд	холодного десерта тирамису.		
муссов, самбуков	D. C.	*7	
Тема 2.6	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,	V	освоения	
оформление и подготовка к	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации кремов ванильного,	3	
реализации	кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования. Варианты		
холодных сладких	подачи, сервировки.		
блюд кремов, терринов	подачи, сервировки.		
Тема 2.7	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	•
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации холодных десертов	3	
подготовка к	с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.		
реализации холодных	Десерт «Павлова», десерт с использованием песочного теста с творожным кремом.		
десертов с	Варианты декорирования соусами, глазурью,		

использованием	ягодами.		
песочного теста,			
бисквитного теста,			
воздушного			
полуфабриката, теста			
фило			
Тема 2.8	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	1 V	2	
подготовка к	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации чизкейков :	3	
реализации горячих	классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей: яблочного,		
десертов чизкейков,	орехового, творожного, лимонного, клубничного.		
штруделей			
Тема 2.9	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации гренки с плодами и	3	
подготовка к	ягодами, приготовление горячего суфле.Приготовление и подача горячих десертов на		
реализации горячих	основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник со сладким		
десертов на основе	соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового,		
круп, творога, яблок.	глазированного абрикосового , горячие десерты на основе творога: творожные		
	шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление и подача блинчиков, яблок в тесте «кляр», запеченных яблок,		
	шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте.		
Раздел 3 Приготовление в	и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации холодных напитков:	3	
подготовка к	свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы,		
реализации холодных	малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление		
напитков.	лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков: «Петровский», лимонный,		
	апельсиновый. Правила оформления и отпуска холодных напитков, творческое		
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура		
	подачи холодных напитков. Приготовление холодного чая, холодного кофе, щербетов,		
	флиппов.		

Тема 3.2	Виды работ	Уровень	6
Приготовление,		освоения	
оформление и	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации чая, кофе, какао,	3	
подготовка к	горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Приготовление		
реализации горячих	сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления		
напитков.	горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое		
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура		
	подачи горячих напитков.		
Всего			72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

ледогенератора;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### 3.2. Информационное обеспечение практики

# Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III. 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III,  $11\ c$ .

- 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля санитарных выполнением санитарно-эпидемиологических соблюдением правил И (профилактических) мероприятий [Электронный pecypc]: постановление 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014-328 с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
- 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336с.

- 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 29. Матюхина 3.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / 3.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для  $H\PiO/$  Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013-128 с.
- 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.-336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010.-112 с.
- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- 8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

Электронные

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/

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Рабочая программа практики;
- 2. Задания для учебной производственной практики;
- 3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- 4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
- 5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

#### Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

### Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (в организациях) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающий прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты — мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и		
наименование		
профессиональн		
ых и общих	Критерии оценки	Методы оценки
компетенций,		
формируемых в		
рамках модуля		
ПК 4.1.	Выполнение всех действий по организации и	Текущий контроль:
Подготавливать	содержанию рабочего места повара в	экспертное
рабочее место,	соответствии с инструкциями и регламентами,	наблюдение и оценка
оборудование,	стандартами чистоты (система ХАССП),	в процессе
сырье, исходные	требованиями охраны труда и техники	выполнения заданий
материалы для	безопасности:	по учебной практике
приготовления	– адекватный выбор и целевое, безопасно	Промежуточная
холодных и	использование оборудования, производственног	аттестация:
горячих сладких	инвентаря, инструментов, посуды, соответствие вид	экспертное
блюд, десертов,	выполняемых работ (виду и способу механической	наблюдение и оценка
напитков	термической кулинарной обработки);	защиты отчетов по
разнообразного	– рациональное размещение на рабочем месте	учебной практике;
ассортимента в	оборудования, инвентаря, посуды, инструментов,	- заданий экзамена
соответствии с	сырья, материалов;	квалификационного
инструкциями и	<ul> <li>соответствие содержания рабочего места</li> </ul>	по модулю
регламентами	требованиям стандартов чистоты, охраны труда,	
	техники безопасности;	
	- своевременное проведение текущей уборки	
	рабочего места повара;	
	– рациональный выбор и адекватное	
	использование моющих и дезинфицирующих	
	средств;	
	<ul> <li>правильное выполнение работ по уходу за</li> </ul>	
	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,	
	правильная, в соответствии с инструкциями,	

	безопасная правка ножей;	
	<ul> <li>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные напитки разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена

		квалификационного
		по модулю;
ПК 4.5.	Технологический процесс приготовления,	Текущий контроль:
Осуществлять	оформление и подготовка к реализации горячих	экспертное
приготовление,	напитков разнообразного ассортимента соответствует	наблюдение и оценка
творческое	предъявляемым требованиям;	в процессе
оформление и	приготовленные горячие напитки разнообразного	выполнения заданий
подготовку к	ассортимента соответствуют по органолептическим	по учебной практике
реализации	показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и	Промежуточная
горячих	запах) установленным требованиям;	аттестация:
напитков	технологический процесс осуществляется в	экспертное
разнообразного	соответствие с технологической картой.	наблюдение и оценка
ассортимента	coordinates of termionism reckon kapton.	выполнения:
иссортименти		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;
ОК. 01.	<ul> <li>точность распознавания сложных проблемных</li> </ul>	Текущий контроль:
Выбирать	ситуаций в различных контекстах;	экспертное
способы	<ul> <li>проведение анализа сложных ситуаций при</li> </ul>	наблюдение и оценка
решения задач	решении задач профессиональной деятельности с	в процессе
профессиональн	учетом особенностей ситуации;	выполнения заданий
ой деятельности,	<ul><li>– оптимальность определения этапов решения</li></ul>	по учебной практике
	- оптимальность определения этапов решения задачи;	Промежуточная
применительно к	- определение потребности в информации с учетом	аттестация:
различным контекстам.	особенностей ситуации;	экспертное
KUHICKCIAM.	<ul><li>– эффективность поиска информации;</li></ul>	наблюдение и оценка
	<ul> <li>эффективность поиска информации,</li> <li>определение источников ресурсов с учетом</li> </ul>	выполнения:
	особенностей ситуации;	- экспертная оценка
	<ul><li>разработка детального плана действий;</li></ul>	_
	<ul> <li>разрасотка детального плана действий;</li> <li>проведение пошаговой оценки рисков в</li> </ul>	защиты отчетов по учебной практике;
	соответствии с разработанным планом и с учетом	- заданий экзамена
	имеющихся ресурсов;	квалификационного
	<ul> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного</li> </ul>	по модулю;
	результата, своего плана и его реализации,	по модулю,
	предложение критериев оценки и рекомендаций	
	по улучшению плана	
ОК. 02	<ul> <li>соответствие задач поиска информации</li> </ul>	Текущий контроль:
Осуществлять	профессиональной ситуации;	экспертное
поиск, анализ и	<ul><li>профессиональной ситуации,</li><li>оптимальность планирования поиска необходимой</li></ul>	наблюдение и оценка
интерпретацию	информации из широкого набора источников,	в процессе
интерпретацию информации,	<ul> <li>информации из широкого насора источников,</li> <li>адекватность анализа полученной информации,</li> </ul>	выполнения заданий
необходимой	точность выделения в ней главных аспектов;	по учебной практике
для выполнения	<ul> <li>структурирование отобранной информации в</li> </ul>	Промежуточная
задач	соответствии с параметрами поиска;	аттестация:
профессиональн	<ul> <li>соответствии с параметрами поиска,</li> <li>соответствие интерпретации полученной</li> </ul>	экспертное
ой деятельности	информации контексту профессиональной	наблюдение и оценка
оп долгольности	деятельности;	выполнения:
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		задании экзамена

		квалификационного
		по модулю;
ОК.03	- актуальность используемой нормативно-правовой	Текущий контроль:
Планировать и	документации;	экспертное
реализовывать	– точность, обоснованность применения	наблюдение и оценка
собственное	современной научной профессиональной	в процессе
профессиональн	терминологии	выполнения заданий
ое и личностное	-	по учебной практике
развитие		Промежуточная
		аттестация:
		экспертное
		наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;
ОК. 04.	соответствие задач поиска информации	Текущий контроль:
Работать в	профессиональной ситуации;	экспертное
коллективе и	оптимальность планирования поиска необходимой	наблюдение и оценка
команде,	информации из широкого набора источников,	в процессе
эффективно	адекватность анализа полученной информации,	выполнения заданий
взаимодействова	точность выделения в ней главных аспектов;	по учебной практике
ть с коллегами,	структурирование отобранной информации в	Промежуточная
руководством,	соответствии с параметрами поиска;	аттестация:
клиентами	соответствие интерпретации полученной	экспертное
	информации контексту профессиональной	наблюдение и оценка
	деятельности;	выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
012.05		по модулю;
ОК. 05	актуальность используемой нормативно-правовой	Текущий контроль:
Осуществлять	документации;	экспертное
устную и	точность, обоснованность применения современной	наблюдение и оценка
письменную	научной профессиональной терминологии	в процессе
коммуникацию		выполнения заданий
на		по учебной практике
государственном		Промежуточная аттестация:
языке с учетом особенностей		·
социального и		экспертное наблюдение и оценка
		выполнения:
культурного контекста		- экспертная оценка
ROIIIOROIU		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		- задании экзамена квалификационного
		по модулю;
ОК. 06	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль:
ON. UU	понимание значимости своей профессии	текущий контроль.

джопистрировать, осознанное поведение на основе традициопиях соблюдение установленных правил экологической сведение профессиональной деятельности при ведении профессиональной профессиональной деятельности при ведении профессиональной профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной по учебной практике; заданий по учебной практике профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной практике профессиональной профессиональной профессиональной практике профессиональной практике; заданий и текств по учебной практике; заданий по учебной практике; заданий по очебной практике профессиональной практике профессиональной практике по учебной практике профессиональной практике по учебной практике профессиональном практике профессиональном практика практика практика практика практика практика пр	Проявлять гражданско- патриотическую		экспертное наблюдение и оценка в процессе
традиционных общечеловеческ их ценностей и денема выполнения выполнения:  - экспертная оценка выполнения: - экспертнов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертнов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертнов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по модулю; - заданий экзамена квалификационного по модулю;	демонстрировать осознанное		по учебной практике Промежуточная
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей профессиональной практике процессе выполнения заданий по учебной практике. Промежуточная аттестация:  ОК. 09 ОК. 09 Использовать отехнологи в профессиональной деятельности и при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельность обеспечения ресурсосбережения на ваполнения заданий по учебной практике промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  Текущий контроль:  Текущий контроль:  Текущий контроль:  Текущий контроль:  Текущий контроль:  - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;  - заданий замена квалификационного по учебной практике;  - заданий зкзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль:	традиционных		наблюдение и оценка
Содействовать сохранению деятельности деятельность профессиональной деятельности деятельность профессиональной деятельности деятельности деятельности деятельность профессиональной деятельности деятельность профессиональной деятельности деятельность профессиональной деятельности деятельность профессиональной деятельность надводелие и оценка выполнения заданий по учебной практике профессиональной деятельность надводелие и оценка выполнения заданий по учебной практике профессиональной деятельность надводелие и оценка выполнения заданий по учебной практике профессиональной деятельность надводелие и оценка выполнения заданий по учебной практике профессиональной деятельность надводелие и оценка выполнения заданий по учебной практике профессиональной деятельность надводельность надводельность надводельно	их ценностей		защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного
ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК. 09  Использовать информационны с технологии в профессиональной деятельности  Промежуточная аттестация:  актуальность и адекватность применяемых средств информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  профессиональной деятельности  ОК. 09  ОК. 09  актуальность и адекватность применяемых средств информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  профессиональной деятельности  ОК. 09  ОК. 09  актуальность и адекватность применяемых средств информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  профессиональной деятельности  ОК. 10  ОК. 10  — понимание общего емысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  Текущий контроль:  Текущий контроль:  заданий по учебной практике промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль:  Текущий контроль:	Содействовать сохранению	безопасности при ведении профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка
фезвычайных ситуациях  ОК. 09  Использовать информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  профессиональной деятельности  обращения профессиональной деятельности  обращения профессиональной деятельности  ОК. 10  ОК. 10  ОК. 10  Пользоваться  ОК. 10  — понимание общего смысла устных высказываний и технологых и контроль:  — заданий отчетов по учебной практике;  — заданий контроль:  — заданий контроль:  — заданий по учебной практике;  — заданий по учебной практике;  — заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10  — понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  Текущий контроль:	среды, ресурсосбережен ию, эффективно		выполнения заданий по учебной практике Промежуточная
ОК. 09 Использовать информационные стехнологии в профессиональной деятельности  ой деятельности  информационные общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  ОК. 10  защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10  Пользоваться  Текущий контроль:  Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;	чрезвычайных		экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ОК. 09 Использовать информации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности  информационны ойдеятельности  информационных технологий в профессиональной деятельности  информационных технологий наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10  Пользоваться  Пользоват			защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена
Использовать информации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности деят			-
в процессе профессиональн ой деятельности в выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10 — понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные Текущий контроль:	Использовать	информатизации и информационных технологий	экспертное
ой деятельности  По учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10 Пользоваться  Понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  Текущий контроль:	е технологии в		в процессе
экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10 Пользоваться  — понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  Текущий контроль:			по учебной практике
Выполнения:			экспертное
отчетов по учебной практике; - заданий экзамена квалификационного по модулю;  ОК. 10 Пользоваться  — понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные  Текущий контроль:			выполнения:
ОК. 10         – понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные         Текущий контроль:			защиты отчетов по
ОК. 10         – понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные         Текущий контроль:			- заданий экзамена квалификационного
		•	·
ой – применение нормативной документации в наблюдение и оценка	профессиональн	профессиональные темы;	экспертное

документацией	профессиональной деятельности в соответствие с	в процессе
на	профессиональной ситуацией;	выполнения заданий
государственном	– адекватное ситуации обоснование и объяснение	по учебной практике
и иностранном	своих действий (текущих и планируемых);	Промежуточная
языках	– составление простых связных сообщений на	аттестация:
	знакомые или интересующие профессиональные	экспертное
	темы на иностранном языке в соответствии с	наблюдение и оценка
	языковыми нормами	выполнения:
	-	- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;
ОК 11.	- осуществление анализа достоинств и недостатков	Текущий контроль:
Планировать	коммерческой идеи с точки зрения возможностей	экспертное
предпринимател	ее реализации в предпринимательской	наблюдение и оценка
ьскую	деятельности;	в процессе
деятельность в	- составление, оформление и презентация бизнес-	выполнения заданий
профессиональн	плана с учетом профессиональной ситуации	по учебной практике
ой сфере	– эффективное использование кредитных	Промежуточная
	банковских ресурсов применительно к	аттестация:
	профессиональной ситуации	экспертное
		наблюдение и оценка
		выполнения:
		- экспертная оценка
		защиты отчетов по
		учебной практике;
		- заданий экзамена
		квалификационного
		по модулю;

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена на заседании	Рабочая программа учебной практики УП 05.
методической цикловой комиссии	Приготовление, оформление и подготовка к
профессиональных дисциплин по	реализации хлебобулочных, мучных
укрупненным группам: 19.00.00 «	кондитерских изделий разнообразного
Промышленная экология и биотехнология»,	ассортимента разработана на основе
18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00	Федерального государственного
«Туризм и сервис»	образовательного стандарта среднего
	профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № _ от «» 202 г.	УТВЕРЖДАЮ
Председатель МЦКФ.И.О.	Зам. директора по учебно – воспитательной работе
	Л.В. Волкова
«» 202 г.	

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие обших компетенций:

	развитие общих компетенции.
Код	Общие компетенции
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 информационные технологии в профессиональной
	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом
	специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,
	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных
	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к
	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к
	реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к
	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения учебной практики УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента студент должен:

ассортимента ст	удент должен:
Иметь	В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных
	полуфабрикатов;
	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного
	производства;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос,
	хранении с учетом требований к безопасности;
*7	ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,
	выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,
	замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных
	полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
	вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
	санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки
	хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,

отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

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

всего -252 часа, в том числе в рамках  $\Pi M.05 - 252$  часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание** ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Организация	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных конд изделий разнообразного ассортимента	цитерских	36
Тема1.1 Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка	Виды работ  1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с пол заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Участие в п сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассо Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд	одготовке	6
оборудования, производственного инвентаря и посуды.	2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического обор производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (и техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	-	6
	3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соотв заданием (заказом). Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инстрегламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения без продукции, оказываемой услуги.	хранения рукциями,	6
Тема 1.2.	Виды работ		
Организация хранения и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	1. Участие в подготовке к реализации (презентации) хлебобулочных, мучных кондитерских разнообразного ассортимента, сервировки и творческого оформления кондитерских изделий длучетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения треббезопасности готовой продукции.	я подачи с	6
изделий разнообразного ассортимента	2. Участие в организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой тем отпуска.		6
-	3. Участие в упаковке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вын транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебо		6

	мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Раздел 2. Приготовлен	ие и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42
Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Виды работ  Участие в приготовлении сиропов для промочки, сиропа инвертного. Правила и режим варки. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
<b>Тема 2.2</b> Приготовление глазури сырцовой, виды глазури.	Виды работ  Участие в приготовлении глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
<b>Тема 2.3</b> Приготовление карамели. Виды карамели.	Виды работ  Участие в приготовлении карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
<b>Тема 2.4</b> Приготовление посыпок и крошки.	Виды работ  Участие в приготовлении посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов и	Виды работ  1. Участие в приготовлении сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Участие в приготовлении украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6

подготовка к использованию	2. Участие в приготовлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Участие в приготовлении украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
<b>Тема 2.6</b> Приготовление сахарной мастики и	Виды работ  Участие в приготовлении сахарной мастики и марципана. Приготовление изделий из сахарной мастики и марципана для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты	6
марципана <b>Раздел 3.</b> Изготовле	оформления. ние, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
Тема 3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды работ  Участие в приготовлении фаршей и начинок. Подготовка к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	6
Тема 3.2	Виды работ  1. Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (беляши, пирожки жареные, печеные). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	6
изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	2. Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста хлеб национальных кухонь (лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата), пончики. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	6
Тема 3.3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	Виды работ  Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки с творогом, пироги закрытые, хлеб первого, высшего сорта, ржаной хлеб). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
Тема 3.4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из	Виды работ Участие в приготовлении сдобного дрожжевого теста и изделий из него: булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые). Требование к качеству, условия и сроки хранения.	6

сдобногодрожжевого теста		
Тема 3.5 Приготовление дрожжевого слоеного теста.	Виды работ  Участие в приготовлении дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги, ватрушка венгерская. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  Соблюдение правил охраны труда.  ме, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного	6
ассортимента	е, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделии разноооразного	24
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста	Виды работ  Участие в приготовлении сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики.  Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских.	6
Тема 4.2 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из вафельного теста.	Виды работ  Участие в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста (вафли с различными начинками, мягкие вафли, торты вафельные, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 4.3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста.	Виды работ  1. Участие в приготовлении пряничного теста заварным способом и изделий из пряничного теста: пряник братский, пряники заварные, фирменный пряник. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6

Разлел 5. Изготовле	пряники сырцовые, фирменный пряник. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	78
Тема 5.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста.	Виды работ  Участие в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные), нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки), печенье. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 5.2 Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше).	Виды работ  1. Участие в приготовлении бисквита основного с подогревом. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста (рулеты, пирожные). Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
	2. Участие в приготовлении бисквита холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста (рулеты, пирожные). Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 5.3	Виды работ	6

Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	Участие в приготовлении заварного теста и изделий из него: трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
разнообразного		
ассортимента. Тема 5.4	Виды работ	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового	1. Участие в приготовлении воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него: меренги, воздушное пирожное, безе. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
и миндального теста разнообразного ассортимента	Участие в приготовлении миндального п/ф и изделий из него: макаруны. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста	Виды работ  Участие в приготовлении слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 5.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста	Виды работ  Участие в приготовлении крошкового полуфабриката и изделий из него: крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	6

Тема 5.7		Виды работ	
Приготовление, оформление подготовка реализации бисквитных тортов	И К	Участие в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно-кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый», и формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Тема 5.8		Виды работ	
Приготовление, оформление подготовка реализации песочных, слоеных тортов	К	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Тема 5.9 Приготовление, оформление подготовка к реализации воздушных комбинированных тортов	И	Виды работ  Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Тема 5.10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов		Виды работ  Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации воздушных тортов: « Киевский», « Ярославна». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Тема 5.11		Виды работ	6

Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов	Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации комбинированных тортов « Спортивный», торт « Персиковый». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
Всего		216
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

ледогенератор;

механическое оборудование:

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

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль - саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитрат тестер;

машина для вакуумной упаковки;

терм упаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, терм боксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой 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

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

#### 3.2. Информационное обеспечение практики

#### Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].
- 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01 01. Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- $10.\,\Gamma$ ОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. 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.
- 13. 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
- 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015. 544с.
- 19. 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.
- 20. 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.
- 21. 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.

- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
  - 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328 с.
  - 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464 с.
  - 27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. М.: Академия, 2014. 336c
  - 28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
  - 29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
  - 30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
  - 31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
  - 32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
  - 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
  - 34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
  - 35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Электронные

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://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

#### Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
- 2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /H.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.

- 3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /H.И.Качурина. М. Академия, 2010. 112 с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160 с.
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. М.: Академия, 2010. 96 с.
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: Академия, 2007. 192 с.
- **8.** Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010.-112 с.

#### Электронные

9. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

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

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

#### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- 1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
- 3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

# 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование			
профессиональных и общих			
компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки	
формируемых в рамках			
модуля			
ПК 5.1.	Подготовка рабочего места для	Текущий контроль:	
Подготавливать рабочее	приготовления хлебобулочных,	экспертное наблюдение и	
место кондитера,	мучных кондитерских изделий	оценка в процессе выполнения	
оборудование, инвентарь,	разнообразного ассортимента	заданий по учебной практике	
кондитерское сырье,	соответствует установленным	Промежуточная аттестация:	
исходные материалы к	требованиям правил и норм;	экспертное наблюдение и	
работе в соответствии с	подготовка оборудования	оценка защиты отчетов по	
инструкциями и	соответствует установленным	учебной практике;	
регламентами	требованиям эксплуатация	- заданий экзамена	
	технологического оборудования,	квалификационного по	
	осуществляется в соответствие с	модулю	
	инструкцией по эксплуатации, с		
	соблюдением правил техники		
	безопасности;		

подготовка сырья и материалов

	произведена в соответствии с	
	установленным технологическим	
	процессом.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	процессом.  Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные отделочные полуфабрикатысоответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение оценка в процессе выполнени заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение оценка выполнения:  - экспертная оценка защите отчетов по учебной практике;  - заданий экзамен квалификационного помодулю;
<ul> <li>ПК</li> <li>5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> </ul>	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка кхлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортиментасоответствует предъявляемым требованиям; приготовленные хлебобулочные изделия и хлебсоответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.	Текущий контроль:  экспертное наблюдение поценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение поценка выполнения:  - экспертная оценка защите отчетов по учебной практике;  - заданий экзамен квалификационного помодулю;
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные мучные кондитерские изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой	Текущий контроль:  экспертное наблюдение поценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение поценка выполнения:  - экспертная оценка защить отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного помодулю;

ПК 5.5.	Технологический процесс	Текущий контроль:	
Осуществлять	приготовления, оформление и	экспертное наблюдение и	
изготовление, творческое	подготовка к реализации пирожных	<u>-</u>	
оформление, подготовку к	и тортов разнообразного	заданий по учебной практике	
реализации пирожных и	ассортиментасоответствует	Промежуточная аттестация:	
тортов разнообразного	предъявляемым требованиям;	экспертное наблюдение и	
ассортимента	пирожные и тортысоответствуют по	оценка выполнения:	
	органолептическим показателям	- экспертная оценка защиты	
	(внешний вид, цвет, консистенция,	отчетов по учебной практике;	
	и запах) установленным	- заданий экзамена	
	требованиям;	квалификационного по	
	технологический процесс	модулю;	
	осуществляется в соответствие с		
	технологической картой.		
ОК 01.	<ul> <li>точность распознавания</li> </ul>	Текущий контроль:	
Выбирать способы решения	сложных проблемных	экспертное наблюдение и	
задач профессиональной	ситуаций в различных	оценка в процессе выполнения	
деятельности,	контекстах;	заданий по учебной практике	
применительно к	– проведение анализа	Промежуточная аттестация:	
различным контекстам.	сложных ситуаций при	экспертное наблюдение и	
	решении задач	оценка выполнения:	
	профессиональной	- экспертная оценка защиты	
	деятельности с учетом	отчетов по учебной практике;	
	особенностей ситуации;	- заданий экзамена	
	– оптимальность определения	квалификационного по	
	этапов решения задачи;	модулю;	
	<ul> <li>определение потребности в</li> </ul>		
	информации с учетом		
	особенностей ситуации;		
	– эффективность поиска		
	информации;		
	– определение источников		
	ресурсов с учетом		
	особенностей ситуации;		
	<ul> <li>разработка детального плана</li> </ul>		
	действий;		
	<ul> <li>проведение пошаговой</li> </ul>		
	оценки рисков в		
	соответствии с		
	разработанным планом и с		
	учетом имеющихся		
	ресурсов;		
	<ul> <li>точность оценки плюсов и</li> </ul>		
	минусов полученного		
	результата, своего плана и		
	его реализации,		
	предложение критериев		
	оценки и рекомендаций по		
	улучшению плана		
OK. 02	<ul> <li>соответствие задач поиска</li> </ul>	Текущий контроль:	
Осуществлять поиск,	информации	экспертное наблюдение и	
анализ и интерпретацию	профессиональной	оценка в процессе выполнения	

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ситуации;  - оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,  - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  - структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  - соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;  - актуальность используемой нормативно-правовой документации;  - точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение поценка выполнения: - экспертная оценка защите отчетов по учебной практике; - заданий экзаменкалификационного помодулю;  Текущий контроль: экспертное наблюдение поценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение поценка выполнения: - экспертная оценка защите отчетов по учебной практике;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul> <li>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	- заданий экзамен квалификационного п модулю;  Текущий контроль: экспертное наблюдение оценка в процессе выполнени заданий по учебной практике Промежуточная аттестация экспертное наблюдение оценка выполнения: - экспертная оценка защити отчетов по учебной практике; - заданий экзамен квалификационного п
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul> <li>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>оформление профессиональной документации в соответствии с</li> </ul>	модулю; Текущий контроль: экспертное наблюдение оценка в процессе выполнени заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение оценка выполнения: - экспертная оценка защить отчетов по учебной практике;

	действующими языковыми	- заданий экзамена
	нормами и правилами  — толерантность поведения в рабочем коллективе	квалификационного по модулю;
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защить отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul> <li>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul> <li>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul> <li>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией;</li> <li>адекватное ситуации</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по

	обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);  — составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	модулю;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul> <li>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul>	Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;  - заданий экзамена квалификационного по модулю;