

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор-главный врач
ООО «Санаторий Вилла Арнест»
В.В.Моисеев



28 июня 2023 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михаилян



28 июня 2023 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.07 Выполнение работ по профессиям:
16675 Повар, 12901 Кондитер**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кисловодск, 2023 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Структура и содержание программы производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики
(видов профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
- ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
- ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2 Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - оценивать качество готовых блюд.
 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - оценивать качество холодных блюд и закусок;
 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество сладких блюд и напитков;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - оценивать качество готовых изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

- 108 часов

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ВД 7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий не сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок не сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. 3.1. Тематический план

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901		108
ПК 7.1	Раздел ПП 1 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	18
ПК 7.2	Раздел ПП 2 Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС	18
ПК 7.3	Раздел ПП 3 Организация приготовления супов и соусов.	12
ПК 7.4	Раздел ПП 4 Организация приготовления блюд из рыбы.	12
ПК 7.5	Раздел ПП 5 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.	18
ПК 7.6	Раздел ПП 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	6
ПК 7.7	Раздел ПП 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.	6
ПК 7.8	Раздел ПП 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	18
	Итого	108
	Экзамен квалификационный	6

3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер		108
Раздел ПП 1. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.		
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей.	Содержание	18
	Знакомство с предприятием. Изучение приемов труда при выполнении работ, видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования. Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка сырья для полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок. Отработка умений по обработке и нарезке овощей и грибов. Подготовка овощей к фаршированию.	6
	МКО овощей. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы: Овощи припущенные. Картофель жареный основным способом и во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, зразы картофельные, крокеты картофельные. Оценка качества готовых блюд перед отпуском.	6
	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, свекла тушеная в сметане или соусе. Рулет картофельный, морковная или капустная запеканка. солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные, перец, помидоры, кабачки, баклажаны фаршированные. Оценка качества готовых сладких блюд перед отпуском.	6
Раздел ПП 2. Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		

<p>Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	Содержание	18
	<p>Инструктаж по охране труда. МКО круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. Приобретение умений по приготовлению каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш: запеканок, пудингов, котлет, биточков. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные с брынзой,, макаронника, лапшевника, гарниров из бобовых. Оценка качества готовых сладких блюд перед отпуском.</p>	6
	<p>Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных: глазуньи, омлета, драчены; ; блюд из творога холодных и горячих: творожных масс, вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога, пудинга. Оценка качества готовых блюд перед отпуском.</p>	6
	<p>Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Приготовление вареников, пельменей. Выпечка блинов и блинчиков. Оценка качества готовых блюд перед отпуском.</p>	4
<p>Тема 2.2. Организация питания при Эвакуации людей в ЧС</p>	<p>Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС</p>	2
Раздел III 3. Организация приготовления супов и соусов.		
<p>Тема 3.1. Приготовление супов и соусов.</p>	Содержание	12
	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Ознакомление с технологическими приемами подготовки сырья к производству; приготовление заправочных супов, молочных, прозрачных, супов-пюре, крем- супов, холодных. Оценка качества готовых супов..</p>	6
	<p>Ознакомление с технологией приготовления различных видов бульонов и пассировок для горячих соусов (основных и производных); приготовление сметанного, молочного соусов; приготовление соусов без муки: яично-масляные: польский, сухарный, ,масляные смеси: масло зеленое, масло селедочное. Оценка качества готовых соусов.</p>	6
Раздел III 4. Организация приготовления блюд из рыбы.		
	Содержание	12

Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд из рыбы.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Ознакомление с технологическими приемами механической обработкой различных видов рыбы и подготовка их к производству; приготовление рыбных полуфабрикатов.	6
	Приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы, оформление блюд, подача готовых блюд, Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Творческое оформление блюд и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
Раздел III 5. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.		
Тема 5.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса, и домашней птицы.	Содержание	18
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Ознакомление с технологическими приемами МКО мяса, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса : крупнокусковых, порционных, мелкокусковых : мясо шпигованное, бифштекс, , филе, лангет, ромштекс, антрекот; поджарка, гуляш, бефстроганов.	6
	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рубленой и котлетной массы: бифштекс, шницель, котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.	6
	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: куры отварные, жареные, котлеты натуральные, панированные, по-киевски. Творческое оформление блюд и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Раздел III 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		
Тема 6.1. Приготовление холодных блюд и закусок.	Содержание	6
	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; приготовление салатов из сырых овощей; винегретов; салатов из вареных овощей; бутербродов. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов: помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра грибная. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса: жареная рыба под маринадом, паштет из печени. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском. Творческое оформление блюд и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
Раздел III 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.		

Тема 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков.	Содержание	6
	Инструктаж по охране труда. Первичная обработка свежих плодов и фруктов. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению натуральных свежих фруктов и ягод. Приготовление киселя густого со взбитыми сливками, салата фруктового, желе из апельсинов, мусса из ягод, самбука, крема йогуртового, корзинок с фруктами, тарталеток. Приготовление гренок с фруктами, пудинга сахарного, бланшированных груш. Приготовление яблок печеных, шарлотки, яблок в тесте. Приготовление чая, кофе по-варшавски, кофе по-венски, какао, морса из ягод, лимонного сбитня, парфе. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском.	6

Раздел III 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 8.1. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	18
	Инструктаж по охране труда. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению дрожжевого теста (безопарного, опарного) и изделий из него: пирожки, пироги с различными фаршами. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению бездрожжевого песочного, пресного сдобного теста и изделий из него: печенье песочное, корзиночки песочные, сочни с творогом. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	
	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него: рулет фруктовый, пирожное бисквитное. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, эклеры. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6
Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, крема сливочного, белкового заварного. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению тортов, отработка приемов по оформлению тортов на фантазию. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий,	4	

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	2
Производственная практика		108
Экзамен квалификационный		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров о сетевом взаимодействии.

Оборудование:

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда:

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

МДК 07.01 Технология выполнение работ по профессии повар

1. Технология выполнение работ по профессии повар. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование).

2. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). Учебное пособие для СПО

3. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). Учебное пособие для СПО

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 496 с.

2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2021. - 496 с

3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2021. - 221 с

4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д:Феникс, 2020. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

5. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374

6. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 237 с

7. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 174 с

8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): Учебное пособие (ФГОС) /

Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 141 с.

9. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 173 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

МДК 07.02 Технология выполнение работ по профессии кондитер

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ПООП СПО:

2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2021:

3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)

4. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2020. - 343 с

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2020. - 160 с.

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 496 с.

3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с

5. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 240 с

6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 496 с

7. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2020. - 256 с

8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

9. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 376 с

10. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

11. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

13. Санитарные правила для организаций общественного питания.

М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2020. – 80 с

14. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с

15. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.

М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

16. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

17. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 272 с

Электронные издания:

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

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].

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 за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Дополнительные материалы:

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие производственную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;
- наличие санитарной формы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из овощей; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.3 Организовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента супов и соусов; 	<p>Текущий контроль в</p>

<p>технологический процесс приготовления супов и соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.5 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>

	<p>приготовление кулинарных изделий и блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	
<p>ПК 7.6 Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных блюд и закусок; - умение работать товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Итоговый контроль:</p> <p>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.7 Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сладких блюд и напитков; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.8 Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых изделий. 	квалификационном экзамене по модулю
--	--	-------------------------------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03 Планировать и реализовывать	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

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

ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- знать основы финансовой грамотности, - уметь составлять и обосновывать бизнес план предприятия	
---	---	--

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

□ **5. Критерии оценки производственной практики**

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

