Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**по специальности**

43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация**

Повар,кондитер

г. Ростов-на-Дону

2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 |  | Утверждаю:  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гугуева Н.С.  от «\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ производственной практики** |  |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание производственной практики** |  |
| 1. **условия реализации программы производственной практики** |  |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения производственной практики** |  |
| 1. **Приложения** |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ производственной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практикиявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации «Повар, кондитер».

* 1. **Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.» наряду с МДК 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью производственной практики** является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

**Задачи:**

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.

- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.

- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.

- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.

- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.

- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.

- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| 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.  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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

- 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;

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

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

максимальной нагрузки - 168 часов,

на 2 курсе (4 семестр) – 72 часа

на 3 курсе (5 семестр) – 96 часов

**2. СТРУКТ****УРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ПМ 02 |  | ***часов*** | ***дней*** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | 6 | 1 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. | 6 | 1 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. | 6 | 1 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (щей, борщей). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (рассольников). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (солянок). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (молочных супов). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных холодных супов (окрошки, свекольника). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). | 6 | 1 |
| Проверочная работа | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (белый основной, соус сметанный, молочный, грибной). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус польский, голландский). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих сладких соусов (соус на сливках, сыре). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз круп. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз макаронных изделий, из бобовых. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз яиц и творога. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюдиз муки (лапши домашней, пельменей вареников). | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз рыбы. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз рыбной котлетной массы. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюдиз нерыбного водного сырья. | 6 | 1 |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару). | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из мяса говядины свинины, баранины жареных порционным куском, мелкими кусками, крупными кусками. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины: тушеных крупным, порционным, мелким куском. | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, тушеных, запеченных). | 6 | 1 |
| Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика. | 6 | 1 |
|  | Дифференцированный зачет | 6 | 1 |
| **Итого** | | **168** | **28** |

**2.2. Тематический план и содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 02** | «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» |  |  |
|  | **Виды работ по теме 1 «**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 2** **«**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов .  5. Подготовка к реализации (презентации) горячих соусов .  6.Организация хранения горячих соусов . с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  8.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3 «**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд..  5. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения горячих блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4 «**Отработка практических навыков для приготовления горячей кулинарной продукции: соусов. Оценка качества готовых изделий.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, сервировки и творческого оформления соусов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов закусок на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых соусов, высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5 «**Отработка практических навыков для приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из сыра. Оценка качества готовых изделий.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из сыра разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из сыра (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из сыра для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из сыра на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых блюд из сыра на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из сыра в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6 «**Отработка практических навыков для приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка качества готовых изделий.» | **30** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из рыбы на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из рыбы высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7 «**Отработка практических навыков для приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых изделий.» | **30** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса и мясных продуктов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из мяса и мясных продуктов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из мяса и мясных продуктов на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8 «**Отработка практических навыков для приготовления горячей кулинарной продукции: блюд птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых изделий.» | **30** | *2* |
|  | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по блюд птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) блюд птицы, дичи и кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка блюд птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.  6.Организация хранения готовых блюд птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9 «**Оформление отчета по практике» | **24** | *2* |
|  | 1. Составление отчета по своему предприятию.  2. Предоставление таблиц, копий заполненных бланков. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** | *2* |
| **ИТОГО** | | **252** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы учебной Практики**

3.1. Производственная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) и т.д. техникума. Или, если на предприятии, то на основании договора на практику.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по учебной практике.

**4. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты учебной практики**  ***Освоенные ПК и Умения*** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Иметь практический опыт** | **Знать** |
| Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике  4. Отчет по практике |

Учебно-методическое и 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.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению
7. 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.
8. 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.
9. 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.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. 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).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
6. 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.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
9. 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.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
11. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли иобщественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. 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.
18. 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.

1. 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.

1. **(Электронные)**

[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;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>