

**Министерство образования и науки республики Дагестан
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Код и наименование профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника:

Повар, кондитер

2023г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от « 4 » 09 20 23 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазалиева Р.М.

ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР


Подпись

Джаммирзаева З.А.

ФИО

5 09 20 23 г.

Рабочая программа производственной практики :

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер _входящей в состав укрупненной группы УГС(УГП) 43.00.00. «Сервис и туризм» , утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569); (зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 №44898
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензент : Муртазалиева Р.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профессии.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1.3. Форма проведения производственной практики- дискретная

Способы проведения производственной практики- выездная

1. 4 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях города на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее - ПОО)

Производственная практика по

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является форсированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| ВПД | ПК | ПО (практический опыт) | Показатели результата |
|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, | Проведения текущей уборки рабочего места. Владения техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного | Производит уборку рабочего места. Владеет производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента | закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента | материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | закуски и кулинарные изделия. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Проведения методов приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска бульонов и отваров. | Демонтирует методы приготовления бульонов и отваров комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента. |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Проведения технологического процесса приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. | Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Определения качества горячих соусов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранения соусов с учетом требований по безопасности. | Устраняет недоброкачественность продуктов для горячих соусов. Соблюдает сроки хранения и температурный режим горячих супов разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 | Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, | Выполнения рационального | Соблюдает санитарно-гигиенические |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, | творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных | использования продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных | требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты |

| | | | |
|---|--|--|--|
| закусок разнообразного ассортимента | изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | изделий. Соблюдения температурного режима процесса приготовления блюд и закусок. | для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 | Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 | Выполнения выбора в соответствии со способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуду для приготовления пищи. | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда и закуски из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента. Соблюдает выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

| № п./п. | Разделы (темы) | Виды работ | Объём времени (в часах) |
|---------|----------------|------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |

| | | | |
|---|---|---|------------|
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 108 |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд. | 8 |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования. | 8 |
| 3 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). | 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов для приготовления блюд. | 6 |
| 4 | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | 1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов. | 6 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 5 | 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. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для хранения продуктов. | 6 |
| 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. | 6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи. | |
| 7 | 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. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи. | 8 |
| 8 | Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Оценка качества готовых | 8 |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | блюд. 5. Правила подачи. | |
| 9 | Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для готовых блюд на вынос. | 6 |
| 10 | Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи. | 8 |
| 11 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи. | 8 |
| 12 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи. | 8 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 13 | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. | 8 |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Правила подачи. | |
| 14 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд. 4. Правила подачи. | 8 |
| 15 | Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска блюд на вынос. | 6 |
| 16 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы. | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации производственной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер» (или их аналогов).

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.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 328 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-480с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. 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.В. Овчинникова и др.]. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-480с.

6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 186 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. 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 2015 г. № 98.

2. 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 2015 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2015 г. № 27

4. 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 2015 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-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Национальная кухня народов Поволжья. Режим доступа: rckfun.ru Национальная кухня.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки / Формы оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК 4.1 Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в разнообразном</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ассортимента соответствии инструкциями и регламентами</p> | <p>В С</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, | |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> | |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении | |

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| разнообразного ассортимента | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления | |
|-----------------------------|---|--|

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

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:• соответствие температуры подачи; | |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способ ы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> –точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>рекомендаций по улучшению плана</p> | |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участие 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 общечеловечески | – понимание значимости своей профессии | |

| | |
|--|--|
| ценностей | |
| 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 | – адекватность, применения средств информатизации и информационных |

| | | |
|--|---|--|
| <p>информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>технологий для реализации профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией Н а государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024