

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

30 » июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики ПП 02.01. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
форма обучения очная

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий 15.01.05,
23.01.17, 43.01.09
Протокол № 9
от «30» 06 2021 г.
Председатель МК
 Бурлаченко Ю.И.

СОГЛАСОВАНА
Начальник отдела УПР
 А.С. Усманов
« 30 » 06 2021 г.

Разработчик: Иноземцева А.А. преподаватель

Рецензент: Чистякова Лариса Ивановна директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 02.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR Поварское дело и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей обусловленных требованиями к компетенции WSR поварское дело.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностран-

	НОМ ЯЗЫКЕ
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой</p>
-------------------------	---

	<p>продукции; в ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>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.</p>
знать	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики- 252 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02.02.

2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы	Объем, час.
ПК 2.1. ОК 01.	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 02. ОК.03 ОК.07	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента	54
ПК 2.5 ОК.05 ОК.06	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	42
ПК 2.6 ОК.06 ОК.08	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	30
ПК 2.7 ОК 01. ОК.04	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	42
ПК 2.8 ОК.09 ОК.11	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	53
	Дифференцированный зачет	1
	ВСЕГО:	252

2.2 Тематический план и содержание программы производственной практики ПП 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с учетом рабочей программы воспитания

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего место для приготовления горячих блюд: супов, мясных, из птицы, рыбных, из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий, теста, яиц и творога, горячих закусок; выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.	12
	Оценка наличия, проверка органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад. Использование различных способов нагрева тепловой кулинарной обработки.	18
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из мяса, птицы, Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать	12

	<p>(комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из рыбы, отваров из овощей и грибов, Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации щей из свежей капусты с картофелем,, щей из квашеной капусты. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов различного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализации рассольника ленинградского, рассольника домашнего. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации борща с картофелем, борща украинского. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	12
<p>Тема 2.3</p>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализации супов картофельных с макарон-</p>	18

<p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>ными изделиями, с крупой, с бобовыми. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление красного основного соуса и его производных. белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление. белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление сметанного соуса, сметанного с белым и их производных. Приготовление молочного соуса разных консистенций и их производных. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление сладких соусов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом</p>	<p>12</p>

	требований к безопасности готовой продукции	
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		42
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных овощей, гарниров из припущенных и запеченных овощей.	<p>1. Приготовление подготовка к реализации блюд из вареных овощей (картофельное пюре, капуста отварная), из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная) Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей запеченных (голубцы овощные). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	12
Тема 3.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей,	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, котлеты картофельные, котлеты морковные и блюд из овощей тушеных (рагу картофельное с грибами).</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	18
Тема 3.3 Приготовление и подготовка к ре-	Приготовление подготовка к реализации блюд из круп (запеканка, крупеник) блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Соблюдать правила сочетаемости, взаи-	12

лизации блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	мозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из творога, изделий из муки	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырники, запеканка творожная, пудинг. Приготовление подготовка к реализации блюд из муки: блинчики, блины Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	18
Тема 4.2 Приготовление и подготовка к реализации изделий из яиц, сыра	Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц (яичница глазунья, омлет жареный, фаршированный). Приготовление подготовка к реализации блюд из сыра и сырных продуктов Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		42
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы жареной	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной основным способом. Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12
Тема 5.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы запеченной: рыба запеченная по –русски, рыба запеченная по-московски. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,	12

запеченной	применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 5.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбной котлетной массы	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12
Тема 5.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		53
Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса	Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного порционным куском. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного мелким куском; бефстроганов, поджарка. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12

<p>Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса</p>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из рубленой массы (бифштекс натуральный рубленый), блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса запеченного; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>12</p>
<p>Тема 6.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы</p>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из филе домашней птицы; котлета по-киевски. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>29</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>1</p>
<p>ИТОГО</p>		<p>252</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Программы производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.3 Печатные издания:

Разработчики ПООП СПО:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.:Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>

3. 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, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</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 горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
---	--	--

живания		
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной 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 рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
<p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК. 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного</p>

		зачета
<p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

