**Областное государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально – технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики**

**ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**

**блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

для профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС)

**43.01.09 Повар, кондитер.**

**форма обучения** очная

**Барыш 2022г**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г.  №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с  учетом требований профессионального стандарта  Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации  от 08.09. 2015 г., № 610н, а также в соответствии с требованиями World Skills.

**Рассмотрена УТВЕРЖДАЮ**

на заседании ЦМК И.О. Директора ОГБПОУ «БИТТ»

Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Черник

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол

№\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г.

Разработчик: ОГБПОУ БИТТ

Рабочую программу практики  составил:

мастер производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  О.В.Корсакова

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

Паспорт рабочей программы производственной практики……………………………………………………………….4

Содержание программы производственной практики…………….10

Условия реализации программы производственной………………16 практики

Контроль и оценка результатов освоения

производственной практики…………………………………………17

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**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. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

                   Приготовление  полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

**1. 3 Место и время проведения производственной практики**

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

Производственная практика -**144час**

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

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированности 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,  приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места.  Соблюдения правил  мытья кухонных ножей и острых предметов.  Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами | Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств.  Соблюдает правила мытья  кухонного инвентаря и острых предметов.  Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов. |
| кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов ,рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |         Соблюдения т./.б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.     | Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |         Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами, соблюдая потерю отходов. |

**3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Задания на практику**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п./п.** | **Код и наименование ПК** | **Задания на практику** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготовить рабочее место, оборудование, производственный инвентарь, инструмент,  весоизмерительные приборы на предприятии общественного питания. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | Обработать традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи на предприятии общественного питания. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного  ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Приготовить, порционирование, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания. |
| ПК 1.4 | Проводить подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного  ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | Приготовить и подготовить к реализации, упаковать на вынос, вести расчет с потребителями на предприятии общественного питания. |

**3.1СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п./п.** | **Разделы (темы)** | **Виды работ** | **Объём времени**  **(в часах)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **ПМ. 01 Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | **144** |
| 1 | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и  дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | 1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала  2. Ознакомление с предприятием общественного питания | 6 |
| 3 | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | 1. Организация рабочего места.  2. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов.  3. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов | 12 |
| 4 | Обработка овощей, грибов  различными методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов овощей | 18 |
| 5 | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различным методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья | 18 |
| 6 | Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 18 |
| 8 | Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. | 1. Организация рабочего места.  2. Обработка различными методами рыбы.  3. Приготовление полуфабрикатов | 24 |
| 9 | Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. | 1. Организация рабочего места.  2. Обработка различными методами мяса.  3. Приготовление полуфабрикатов | 24 |
| 10 | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка  для отпуска на вынос, транспортирования. | 1. Организация рабочего места.  2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей.  3. Приготовление полуфабрикатов | 6 |
| 11 | Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | 1. Организация рабочего места.  2. Нарезка и формовка овощей.  3. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. | 6 |
| 12 | Дефферинцированный зачет | 1. Выполнение практической работы | 12 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Общие требования к организации производственной практики**

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

Производственная 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.

**4.2.  Учебно-методическое обеспечение**

       С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

            - технологические карты по производственным процессам;

            - тестовые задания;

            - комплект практических квалификационных работ;

            - образцы выполнения заданий;

            - алгоритм выполнения работ пооперационно;

            - методические рекомендации по выполнению работ

**4.3. Информационное обеспечение**

1.       Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-еизд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.

2.       Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.

3.       Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб, для нач. проф. образования: Учеб, пособие для сред, проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.

4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н./Д: Феникс, 2007.- 373, [1]

5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

**4.4.2Дополнительная литература**

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО  Издательство Арий, М.: ИКТЦ  Лада, 2008. 608 с.: ил

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

**4.4.3Официальные и профессиональные сайты:**

http //www.pedsovet.ru;

http //www.campus.ru;

restoranoff.ru; http //www.COOKCHAMP.ru (сайт соревнований);

http //www.cook@pir.ru;

http //www.culinar@pir.ru;

**4.4. Кадровое обеспечение**

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,  исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Применяет знания инструктажа по технике безопасности,  систематизации учебного материала. Организовывает рабочее место. | Экспертное наблюдение и  оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи | Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ02**

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 Место и время проведения производственной практики**

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

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, | Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места.  Соблюдения правил | Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств.  Соблюдает правила мытья |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| кулинарных изделий разнообразного ассортимента | приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | мытья кухонных ножей и острых предметов.  Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами | кухонного инвентаря и острых предметов.  Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |         Соблюдения т/б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.     | Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |         Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| 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 | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, | Выполнения рационального | Соблюдает  санитарно-гигиенические |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | использования продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий.  Соблюдения температурного режима процесса приготовления блюд и закусок. | требования в процессе  приготовления пищи.  Рационально использует продукты 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 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями.  Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | соусов, заправок разнообразного ассортимента | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты. | производственный инвентарь.  Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Применения комбинированных методов приготовления, творческого оформления и подготовки салатов. | Осуществляет  приготовление салатов разнообразного ассортимента комбинированными способами для реализации |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента. | Осуществляет творческое оформление и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, | Выполнения выбора  рационально размещать | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | на рабочем месте  оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты. | Соблюдает правила  техники безопасности,  пожарной безопасности,  охраны труда. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнения выбора  рационально размещать  на рабочем месте  оборудование,  инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы.  Соблюдает правила  техники безопасности,  пожарной безопасности,  охраны труда. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента |  |  |  |

3.

**3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы (темы)** | **Виды работ** | **Объём времени**  **(в часах)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ. 01 Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | **144** |
| 1 | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и  дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | 1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала  2. Ознакомление с предприятием общественного питания | 8 |
| 2 | Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка органолептическим способом годности овощей.  3. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов.   4. Хранение полуфабрикатов | 12 |
| 3 | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов,  стандартов чистоты | 1. Организация рабочего места.  2. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов.  3. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов | 12 |
| 4 | Обработка овощей, грибов  различными методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов овощей | 12 |
| 5 | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья | 10 |
| 6 | Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | 1. Нарезка и формовка традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 10 |
| 7 | Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов  различными методами. | 1. Организация рабочего места.  2. Обработка различными методами овощей.  3. Чистка, нарезка овощей.  4. Приготовление полуфабрикатов | 12 |
| 8 | Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. | 1. Организация рабочего места.  2. Обработка различными методами рыбы.  3. Приготовление полуфабрикатов | 11 |
| 9 | Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика, приготовление отдельных  компонентов и полуфабрикатов различными методами. | 1. Организация рабочего места.  2. Обработка различными методами мяса.  3. Приготовление полуфабрикатов | 12 |
| 10 | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка  для отпуска на вынос, транспортирования. | 1. Организация рабочего места.  2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей.  3. Приготовление полуфабрикатов | 24 |
| 11 | Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | 1. Организация рабочего места.  2. Нарезка и формовка овощей.  3. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. | 21 |
| 12 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы | 12 |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | 252 |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 3 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов для приготовления блюд. |  |
| 4 | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка качества продуктов. |  |
| 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 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. |  |
| 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 | 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. |  |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 12 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | учетом требований к безопасности готовой продукции. | 4. Правила подачи. |  |
| 13 | 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.). | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  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. |  |
| 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. |  |
| 16 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы. |  |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 180 |
| 1 | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим  требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Проверка органолептическим способом качества продуктов для бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. |  |
| 2 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и  методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения,  нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание,  настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Проверка качества гастрономических продуктов.  4. Приготовление и оформление.  5. Правила подачи. |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-  гигиеническими требованиями |  |  |
| 3 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и  методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения,  нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание,  настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-  гигиеническими требованиями | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Проверка качества гастрономических продуктов.  4. Приготовление и оформление.  5. Правила подачи. |  |
| 4 | Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой  продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями  4. Правила подачи.  5. Оценка качества блюда. |  |
| 5 | Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой  продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря.  3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями  4. Правила подачи.  5. Оценка качества блюда. |  |
| 6 | Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов.  3. Выбор производственного инвентаря для приготовления пищи. |  |
| 7 | Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для приготовления бутербродов.  3. Нарезка, оформление. |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 8 | Оформление и подача салатов с  учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов.  3. Нарезка, оформление. |  |
| 9 | Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с  учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря для приготовления закусок.  3. Нарезка, оформление. |  |
| 10 | Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов.  3. Выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок.  4. Нарезка, оформление. |  |
| 11 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы |  |
| ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | |  |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 1. Организация рабочего места.  2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм правил при работе. |  |
| 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. Выбор производственного инвентаря и оборудования для работы холодных и горячих блюд, десертов, напитков. |  |
| 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. | 1. Организация рабочего места.  2. Проверка качества продуктов при поступлении.  3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для работы холодных и горячих блюд, десертов, напитков. |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пищи. | 18 |
| 5 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пищи. | 12 |
| 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования  (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | 1. Организация рабочего места.  2. Соотношение продуктов в соответствии с нормами закладки. 3. Взвешивание продуктов.  4. Изменения в соответствии с выходом горячих и холодных десертов, напитков. | 18 |
| 7 | Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования  (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | 1. Организация рабочего места.  2. Соотношение продуктов в соответствии с нормами закладки. 3. Взвешивание продуктов.  4. Изменения в соответствии с выходом горячих и холодных десертов, напитков. | 12 |
| 8 | Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка продуктов.  3. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 18 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 9 | 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 и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 18 |
| 10 | 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.). | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи.  3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.  4. Правила техники безопасности при работе. | 18 |
| 11 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 1. Организация рабочего места.  2. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков.  3. Оценка качества готовой продукции. | 18 |
| 12 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы | 12 |
| ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 360 |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности при работе. | 12 |
| 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. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 12 |
| 3 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования.  3. Проверка продуктов на соответствие качества. | 18 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и расходных материалов.  3. Проверка продуктов на соответствие качества. | 12 |
| 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. Подготовка сырья.  3. Выбор производственного инвентаря для приготовления. | 18 |
| 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Формовка.  6. Выпечка.  7. Охлаждение.  8. Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 7 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Формовка.  6. Выпечка.  7. Охлаждение.  8. Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 8 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Формовка.  6. Выпечка.  7. Охлаждение.  8. Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 9 | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Приготовление начинок.  6. Формовка.  7. Выпечка.  8. Охлаждение.  9.Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |  |  |
| 10 | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Приготовление начинок.  6. Формовка.  7. Выпечка.  8. Охлаждение.  9.Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 11 | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Замес теста.  3. Брожение теста.  4. Разделка теста.  5. Приготовление начинок.  6. Формовка.  7. Выпечка.  8. Охлаждение.  9.Оценка качества готового изделия. | 18 |
| 12 | Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 1. Организация рабочего места.  2. Выпор производственной упаковки для изделий на вынос. | 18 |
| 13 | Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для печенья.  3. Способы отделки. | 18 |
| 14 | Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для печенья.  3. Способы отделки. | 18 |
| 15 | 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 пряников.  3. Способы отделки. | 18 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 16 | 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 пряников.  3. Способы отделки. | 18 |
| 17 | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для коврижек.  3. Способы отделки. | 18 |
| 18 | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1. Организация рабочего места.  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для коврижек.  3. Способы отделки. | 12 |
| 19 | 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.). | 1. Организация рабочего места.  2. Использование различных технологий приготовления кексов. | 18 |
| 20 | 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.). | 1. Организация рабочего места.  2. Использование различных технологий приготовления кексов. | 12 |
| 21 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 1. Организация рабочего места.  2. Подготовка сырья.  3. Выбор производственного инвентаря для приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных. | 18 |
| 22 | Демонстрационный экзамен | 1. Выполнение практической работы | 12 |
| Всего: | | | 1080 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4.1. Общие требования к организации производственной практики

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

Производственная 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.

4.2.  Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

            - технологические карты по производственным процессам;

            - тестовые задания;

            - комплект практических квалификационных работ;

            - образцы выполнения заданий;

            - алгоритм выполнения работ пооперационно;

            - методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, | Применяет знания инструктажа по технике безопасности, | Экспертное наблюдение и |
| 1 | 2 | 3 |
| исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | систематизации учебного материала. Организовывает рабочее место. | оценка практических навыков при выполнении производственных работ                                Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи | Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления пищи. |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Готовит бульоны, отвары разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет супы разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет непродолжительного хранения супы 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 | Готовит и оформляет горячие блюда и гарниры 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, | Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| 1 | 2 | 3 |
| творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |  | Анализ выполняемой работы обучающимся. Оценка практической работы.                                              Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски 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 | Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Готовит и хранит холодные супы и заправки разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет салаты разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| 1 | 2 | 3 |
| горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | разнообразного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет холодные напитки разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет горячие напитки разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Производит подготовку продуктов для отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет пирожные и торты разнообразного ассортимента |

Скачано с www.znanio.ru