

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Тамбов, 2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин


Протокол № 7 от 28 июня 2021г

Председатель цикловой комиссии

_____ Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

 И.В. Алдашкина
«28_» июня 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Примерной программы профессионального модуля ПМ07 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

Рецензия

на рабочую программу производственной практики профессионального модуля
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»
Куксовой Надежды Станиславовны,


Рабочая программа производственной практики профессионального модуля по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Структура рабочей программы производственной практики соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объёме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, указана основная и дополнительная учебная литература, и средства обучения.

Программа производственной практики профессионального модуля построена на профессиональных и общих компетенциях, которая формирует у обучаемых необходимые умения и навыки, имеющие значение не только для избранной профессии, но и обеспечивающие гибкость и способность к адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля, разработанная преподавателем Куксовой Н.С. соответствует изучаемому курсу и может быть использована в практической работе

Рецензент:
Преподаватель технологических
дисциплин



Акользина Ю.П.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление блюд массового спроса.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:** Приготовление блюд массового спроса.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	216
УП.07	Учебная практика	36
ПП.07	Производственная практика	180

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Приготовление блюд массового спроса, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов: разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку : реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих: соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразное ассортимента
ПК 7.13.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none">– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;– проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;– организовывать их хранение до момента использования;– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;– соблюдать температурный и временной режим процессов
--	--

	<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; – доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; – владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подбирать гарниры, соусы; – соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; – -порционировать, сервировать и творчески оформлять – холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); – охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; – разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд,
--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – требования к личной гигиене персонала; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, – используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	<ul style="list-style-type: none">– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;– ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– правила применения ароматических.
--	--

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"		180	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; - расчет сырья; - механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. 		
Тема 1.1. Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места	Содержание	6	
	1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: <ul style="list-style-type: none"> - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. - подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	6	3
Тема 1.2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	18	
	2	6	3
	3	6	
	4	6	
Тема 1.3.	Содержание	24	

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса говядины, свинины, баранины, домашней птицы, дичи, кролика	5	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов	6	3
	6	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	7	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса говядины, свинины, баранины.	6	
	8	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	6	
Тема 1.4. Приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Содержание		6	
	9	Осуществлять приготовление, хранение бульонов и отваров разнообразного ассортимента.	6	3
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих и холодных супов разнообразного ассортимента	Содержание		30	
	10	Осуществлять приготовление щей, борщей, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	6	3
	11	Осуществлять приготовление рассольников, солянок их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	6	
	12	Осуществлять приготовление супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	6	
	13	Осуществлять приготовление супов прозрачных, молочных, холодных их характеристика. Приготовление и отпуск супов. Требования к качеству условия и сроки хранения	6	
	14	Осуществлять приготовление супов прозрачных, сладких, их характеристика. Приготовление и отпуск супов. Требования к качеству условия и сроки хранения	6	
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации, горячих и холодных соусов	Содержание		12	
	15	<i>Осуществлять приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</i> Приготовление мучных пассировок. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	6	3

разнообразного ассортимента	16	Осуществлять приготовление, хранение холодных соусов разнообразного ассортимента , приготовление блюд с применением инновационных технологий. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	6	
Тема 1.7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание		24	
	17	Осуществлять приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи	6	
	18	Осуществлять приготовление блюд из тушеной, запеченной и жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи	6	
	19	Осуществлять приготовление блюд из котлетной массы, рыбы, фаршированной различными способами. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи	6	
	20	Осуществлять приготовление блюд нерыбного водного сырья. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи	6	
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов домашней птицы, дичи и кролика	Содержание		30	
	21	Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного, жареного мяса крупными, мелкими и порционными кусками. Температурный режим варки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам из мяса и мясопродуктов. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
	22	Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из тушеного, запечённого мяса и мясопродуктов. Подбор соусов и гарниров к блюдам из мяса и мясопродуктов. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
23	Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы и кролика. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы и кролика. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6		

	24	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд котлетной и кнельной массы из мяса говядины, птицы, кроликов.</i> Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы и кролика. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
	25	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов.</i> Подбор соусов и гарниров к блюдам из субпродуктов. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
Тема 1.9 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	Содержание		6	
	26	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.</i> Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих закусок разнообразного ассортимента	Содержание		6	
	27	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих закусок.</i> Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание		12	
	28	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</i> Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
	29	<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих напитков.</i> Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	6	
Тема 1.12. Приготовление и подготовка к реализации блюд диетического (лечебного) питания в соответствии с требованиями диеты.	Содержание		6	
		<i>Осуществлять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд диетического (лечебного) питания.</i> Температура подачи и требования к качеству блюд.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме отчета по практике. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, общие компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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 блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p>
<p>ПК 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике на дифференцированном зачете;
<p>ПК 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю.
<p>ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>		

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента	- отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента	- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом	
ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции,	
ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:	
ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только	
ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;	

<p>ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 7.14 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>ПК 7.15 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- 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>	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p><i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</i></p>

	- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	
---	--	--

Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий

- общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. - 416 с.
 17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 192 с.
 18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 176 с
 19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с
 20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.
 21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.
 22. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с
 23. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа :
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>