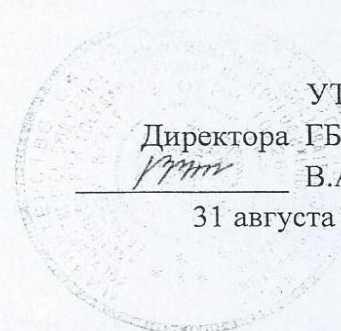


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка
к реализации кулинарной и кондитерской
продукции диетического питания**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ	
ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)) и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) входящей в состав укрупненной группы специальностей 33.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Вид профессиональной деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид профессиональной деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных диетических блюд диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации вторых горячих блюд диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
- порционировать, сервировать и оформлять соблюдать выход, выдерживать температуру подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического питания при порционировании;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях диетического питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, посуды и правила ухода за ними;

- рецептуры, пищевая ценность, использование в диетах, требования к качеству, методы приготовления диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания- готовить различные виды теста: дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, пряничное с пониженной калорийностью, вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты с пониженной калорийностью;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

- проводить оформление мучных кондитерских изделий;

- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

- методы приготовления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

- правила, техника общения с потребителями.

1.3. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.

ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.

Результатом освоения программы производственной практики является сформированные общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики - 216 часов.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Объем часов
ПК 6.1, 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.		18
		Отработка практических навыков приготовления бутербродов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков закусок из гастрономических продуктов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков в оформление холодных блюд и закусок. Участие в проведении бракеража блюд.	6
ПК 6.1, 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах.		36
		Отработка практических навыков приготовления борщей в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления щей в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления супов на бульонах в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления супы на отварах в ассортименте холодные	6
		Отработка практических навыков приготовления горячих соусов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления холодных соусов в ассортименте.	6
ПК 6.1, 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах		108
		Отработка практических навыков приготовления блюд из отварных и припущенных овощей	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из тушеных и запечённых овощей	6

		Отработка практических навыков приготовления блюд из круп	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из макаронных изделий	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из бобовых.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из яиц отварных и припущенных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из творога.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбы-отварные, припущенные.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбы запеченной.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые).	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины порционных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины мелкокусковых.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины котлетной массы.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из котлеты натуральные.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы порционных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы мелкокусковые.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы котлетной массы.	6
ПК 6.1, 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах		12
		Отработка практических навыков приготовления. компотов, киселей, витаминных напитков	6

		Отработка практических навыков приготовления самбуков муссов.	6
ПК 6.1, 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.		42
		Отработка практических навыков приготовления хлеба из различной муки в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления пресного теста и изделия из него с пониженной калорийностью	6
		Отработка практических навыков приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него с пониженной калорийностью: кулебяка с капустой, пирожки с картофелем, жаренные, булочки в ассортименте	6
		Отработка практических навыков приготовления дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из него: ватрушки в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления бисквитного теста и изделия из него пониженной калорийности.	6
		Отработка практических навыков приготовления песочного теста с пониженной калорийностью.	6
		Оформление отчетной документации	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2
	Всего		216

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование лаборатории кулинарного производства:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

- Стул со спинкой-1	- Охладитель	- Шкаф жарочный -1
- Стол учителя -1	шоковый BC 1411 -1	- Шкаф холод.со
- Стол обеденный	- Охладитель	стеклом TEFCOLD BC 145
1400*800*700 мм -35	шоковый BC 511-ST -1	арт.16190574 -1
- Ноутбук HP	- Пароконвектомат	- Шкаф холодильный
E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/	PALUX TOUCH N STEAM	CM107-S POLAIR
BT/C/W8 -1	BASIC 611SL -5	(оборудование) -2
- Принтер -1	- Планетарный	- Шпилька для
- Сканер Canon -1	миксер 5KPM5Y Kilchen	гастроёмкостей на колесах
- Телевизор LG	Ald(оборудование) -1	-3
PLASMA 50PJ360 -1	- Подставка Пд	- Электрическая
- Аппарат вакуумной	820*584*850	плита VE -40 -1
упаковки Henkelman Super	направляющие д/ПТ 1/1 -1	- Электропанель
Jumbo 42 -1	- Посудомоечная	BALLU Camino BEC/MR-
- Аппарат для	машина Winterhalter UC-S	1500(мех.упр.)(Обогревател
приготовления чая и кофе	-1	ь)-1
электрич. СК 20 -1	- Приточно-вытяжная	- Электроплита -4
- Блендер Bar Boss -2	вентиляционная система -1	- Электроплита
- Бликсер Robot-	- Расстоечный шкаф	однокомфорочная низкого
Coupe Blixer 4 -1	HP 16KN -1	располож. UNIS VSE 6 -1
- Ванна моечная 1-	- Регенератор RG	- Слайсер PRIMA 300
секционная- 3	10b -1	RHENINGHAUS(оборудова
- Ванна моечная 1-	- Рукомойник	ние)- 1
секционная с сушкой-1	(студия-лаборатория) -2	- Стол кондитерский
- Ванна моечная 2-х	- Рукомойник 7	1700*700*850мм -2
секционная-5	- Соковыжималка	- Стол лабораторный
- Весы порционные	ROBOT COUPE J 80	закрытый с ванной и
SW-10 CAS(оборудование)	ULTRA -1	варочной поверхностью -6
-5	- Сплит система для	- Стол охлаждаемый
- Зонт вытяжной	холодильной камеры	1850*700*850мм -1
1200*1200*350мм -1	SD211SF(оборудование) -2	- Стол
- Кассовый аппарат	- Стеллаж	производственный
Меркурий -115 К -1	1200*400*1800мм -4	1200*700*850 -16
- Конвектомат B	- Стеллаж	- Бак на колесах -6
1011 i -1	перфорирован.	- Венчик нержав.
- Конвекционная	1200*500*1800мм -2	30см MACO/WP30P -1
печь Retigo HP	- Тележка д/сбора	- Венчик нержав.
8(пекарский шкаф) -1	подносов -5	35см MACO/WP35P -5
- Котломоечная	- Тележка	- Венчик тяжелый
машина GS 650 -1	сервировочная -6	L35 Pujadas -1
- Кофемолка Super	- УКМ -ПК	- Венчик-4
caimano barista -1	(Универсальная кухонная	- Гастроёмкость
- Куттер Robot-	машина) -1	530*325*100мм -6
Coupe R 4 -1	- Универсальн.взбив.	- Гастроёмкость
- Льдогенератор	машина RE-22N-V в сборе	530*325*200мм- 5
Scotsman B 21 AS-M -1	60/30л -1	- Гастроёмкость
- Мельница для льда	- Фритюр -1	530*325*20мм -5
с совком (CZ 25) St -1	- Холодильная	- Гастроёмкость
- Миксер MACAP F 4	камера сбор-разборн KXH-	530*325*65мм -12
-1	12,85(оборудование) -2	

- Гастроёмкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6	- Лопатка (ручка из нержавеющей стали) L=20 Luxstahi- 12	- Совок для сыпучих продуктов -3
- Гастроёмкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18	- Мешок кондитерский Pangdri-14.37 см(1948) -1	- Форма для выпечки "Кекс мини 6 шт с отв "VORTEX/20- 2
- Гастроёмкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12	- Миска глубокая Д 30см -38	- Циновка СЕНСОЙ - 2
- Гастроёмкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12	- Миска глубокая Д16см -10	- Шейкер 0,85 л. из нержавеющей стали со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2
- Гастроёмкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12	- Миска глубокая Д24см -6	- Шпилька для листов на колесах -2
- Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	- Миска глубокая Д28см -6	- Щипцы для пироженного 010
- Гастроёмкость GN- P 2/3 -65 (Gasromix) -5	- Миска из нержавеющей стали- 8	MOLLADOLCE
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*100мм -6	- Миска из нержавеющей стали. 24 см -8	SCIOLA(10126040/010310/001475/11, ИТАЛИЯ -1
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*150мм -6	- Молочник из нержавеющей стали;600 мл; H=11. B=9 см; металлическая- 4	- Щипцы сервировочные -1
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*40мм -3	- Молочник из нержавеющей стали;350 мл; H=90. L=115. B=76мм;металлич- 4	- Терка четырехсторонняя -2
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*65мм -6	- Нарзанник -1	- Шумовка -2
- Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6	- Насадка "Звезда d2мм из нержавеющей стали BS102 Martellato(10110080/261110 /0025127/18 Италия-1	- Блюдо овальное Д24см -32
- Доска разделочная - 36	- Нож универсальный -5	- Блюдо овальное Д30см-33
- Дуршлаг Д260мм- 4	- Нож хлебный -3	- Блюдце "Торино вайт"4 ФАРФОР D=11 см - 18
- Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/00067 07/51,Италия	- Нож десертный- 6	- Блюдце Д15см -298
- дуршлаг сетчатый 20 см д/супа(12622-20)(10126040/251109/00067 07/51, Италия -1	- Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel- 4	- Бокал д/бренди 390 мл -209
- Емкость для льда 20*20 см. h=17 см. 3,4 л -2	- Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS -4	- Бокал д/вина 210 мл -192
- Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -1	- Нож-8,3 универс.208мм Chef Luxstahi -3	- Бокал -флюте 190 мл -215
- Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -5	- Поднос пласт ковый- 212	- Вилка столовая - 278
- Коврик для темпинга Cafelat Flat -1	- Подставка для досок -6	- Кастрюля нержав.3 л двойное дно 12
- Лист пекарский -30	- Сито -4	- Кастрюля с крышкой 11 л -3
- Лопатка -6	- Сито -2	- Кастрюля с крышкой 20 л -2
- Лопатка кулинарная -2	- Сито из нержавеющей стали d=250 с пластиковой ручкой -12	- Кастрюля с крышкой 3 л -4
- Лопатка кулинарная -2	- Совок для льда L=24 см. из нержавеющей стали .MGSteel- 2	- Кастрюля с крышкой 5 л -3
		- Кастрюля с крышкой 50 л -1
		- Крышки для гастроёмкостей -6
		- Кувшин 1300 мл - 71
		- Кувшин мерный 1 л. -1

- Кувшин мерный
пласт. 500мл -5
- Ложка соусная
100гр из нержавеющей
стали. -10
- Ложка чайная -320
- Ложка столовая -
317
- Набор столовых
приборов (30пр)- 1
- Рюмка-бистро 50 мл
-187
- Салатник -3
- Сковорода Д22мм -
5
- Сотейник из
нержавеющей стали
(двойное дно) 1,7л с ручкой
-19
- Соусник 200мл -71
- стакан 310 мл -6
- Стакан BAR BOSS
(Контейнер к блендеру
Advance) -1
- Тарелка мелкая Д
21см -295
- Тарелка мелкая Д
24см -316
- Фужер 190мл -6
- Фужер д/вина 190
мл -6
- Фужер д/вина 250
мл -6
- Фужер д/коктейля -
6
- Фужер д/коньяка -6
- Фужер
д/шампанского -6
- Хайбол 285 мл- 192
- Чашка кофейная
"Торино"; фарфор; 80 мл -18
- Чашка чайная 200
мл- 295
- Магнитный
держатель -6
- Мадлер
пласт. L=21см. для фруктов
St -2

3.2. Общие требования к организации производственной практики

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;
- аттестационный лист;
- характеристика.

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.
- В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

-При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике.

3.3. Литература

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с

11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека znanium.com
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. 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].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. 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>

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека www.znaniyum.com
 2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
 3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
 4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
 5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
 6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
 7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
 8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
 9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
 10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
 11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
 12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
 13. http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
- http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

4.1. Производственная практика

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1.	Организация приготовления, подготовки реализации кулинарной кондитерской продукции диетического питания	<ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль; • экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; • - практических/ лабораторных занятий; • - заданий по учебной практике- заданий по самостоятельной работе
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления блюд холодных диетических блюд,	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление диетических супов.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления блюд диетических супов.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления диетических супов.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.5.	Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления диетических сладких блюд и напитков.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.6	Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью	Демонстрация приготовления и оформления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация полученных профессиональных навыков.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Эффективный поиск необходимой информации. использование Различных источников, включая электронные ресурсы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации. использование Различных источников, включая электронные ресурсы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.