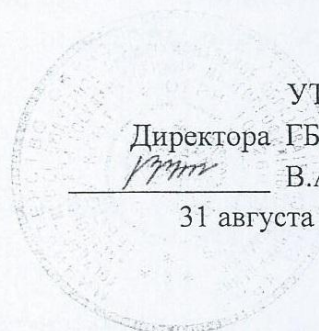


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНКУМ»

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

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

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

иметь практический опыт:

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

знать:

- 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, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

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

Освоение общих компетенций (ОК):

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 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 -342
часа.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 2.1, 2.2	Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		24
		Отработка практических навыков по приготовлению бульоны мясо-костный, костный.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению бульоны, из птицы.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению бульоны, из рыбы разных видов	6
		Отработка практических навыков по приготовлению грибного отвара, овощные отвары	6
ПК 2.1, 2.3	Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента		60
		Отработка практических навыков по приготовлению борщи, разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению щи разнообразного ассортимента	6

		Отработка практических навыков по приготовлению рассольники разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению картофельных супов разнообразного ассортимента с овощами	6
		Отработка практических навыков по приготовлению картофельных супов разнообразного ассортимента с крупами	6
		Отработка практических навыков по приготовлению картофельных супов разнообразного ассортимента с макаронными изделиями	6
		Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре разнообразного ассортимента овощные.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре разнообразного ассортимента из мяса.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	6
ПК 2.1, 2.4	Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		42

		Отработка практических навыков по приготовлению горячих красных соусов разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих белых соусов на мясном бульоне разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих белых соусов на рыбном бульоне разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению молочных, сметанных соусов разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению сладких соусов на разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению масляных смесей разнообразного ассортимента	6
ПК 2.1, 2.5	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюда из овощей разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюда из круп разнообразного ассортимента	6

		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюда из грибов разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюда из бобовых, разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюда из макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
ПК 2.1, 2.6	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		42
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц, разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога разнообразного ассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки: лапша, пельмени в ассортименте	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки пресного теста: блины в ассортименте	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки пресного теста: пирожки печеные в ассортименте	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки пресного теста: жареные во фритюре	6
ПК 2.1, 2.7	Осуществить приготовление хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы отварной, припущенной разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы жаренной основным способом разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы жаренной во фритюре разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы фаршированной	6
ПК 2.1, 2.8	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		112
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины крупнокусковых п/ф.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины отварных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины жаренных натурально-порционных, панированных	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины запечённых блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины тушеных блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины отварных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины жаренных натурально-порционных, панированных	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок свинины, баранины запечённых блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины тушеных блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из натурально-рубленной массы	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из котлетной массы	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из субпродуктов	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика отварных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика жаренных натурально-порционных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика	6

		жаренных панированных.	
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи запечённых блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи тушеных блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из кролика запечённых блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из кролика тушеных блюд	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2
	ВСЕГО		342

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой -1	Шкаф встроенный для посуды -1	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2
Стол учителя -1	Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Котел электрический E-B-85/900 -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Конвектомат В 1011 i -1	Котломоечная машина GS 650 -1
Ноутбук HPE1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1	Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTIONWHITE -1
Принтер -1	Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	Кофемашина LaSpazialeS 2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Сканер Canon -1	Аппарат для приготовления чая и кофе электр. СК 20 -1	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Аэропресс -1	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Бак на колесах -6	Линия самообслуживания- 1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Блендер Bar Boss -2	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Ванна моечная 1-секционная -3	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Ванна моечная 1-секционная с сушкой -1	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Рукомойник -7	Ванна моечная 2-х секционная -5	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3	Миксер MACAP F 4 -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2		
Шкаф для барной стойки -5		

Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1	Стол для отходов -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1
Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1	Стол производственный 1000х600х850 -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1	Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
Охладитель шоковый BC 1411 -1	Стол лаборат. закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шкаф жарочный -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт. 16190574 -1
Планетарный миксер, 5KPM5Y KilchenAld -1	Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Плита индукционная напряжение 220В -1	Стол производственный 1200*700*850 -4	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1	Стол производственный 1500*700*850 -3	Шпилька для листов на колесах -2
Приточно-вытяжная вентиляционная система-1	Стол производственный 1700*700*850 -3	Электрическая плита VE -40 -5
Расстоечный шкаф НР 16KN -1	Стол производственный 1800*700*850 -5	Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех. упр.) -1
Регенератор RG 10b -1	Стол производственный 900*800*850 -1	Электроплита -4
Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1	Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1	Электроплита однокомфорочная низкого располож. UNIS VSE 6 -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1	Тележка для сбора подносов-5	Венчик -4
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Тележка сервировочная-6	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
	Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	
	Утюг Philips GC 4410 -1	
	Фритюр -1	

Венчик тяжелый L35 Pujadas -1	Гастроемкость перфорирован.	Крышки для гастроемкостей -6
Гастроемкость 530*325*100мм -6	530*325*65мм -6	Кувшин мерный 1 л. -1
Гастроемкость 530*325*200мм- 5	Гастроемкость эмалирован. 530*325*40мм -6	Кувшин мерный пласт. 500мл -6
Гастроемкость 530*325*20мм -5	Доска разделочная -36	Лист пекарский -2
Гастроемкость 530*325*65мм -12	Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2
Гастроемкость GN 1/1 - 20 (Gasromix) -6	Дуршлаг Д260мм -4	Лопатка -6
Гастроемкость GN 1/1 - 65 (Gasromix) -18	Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624- 18)(10126040/251109/000 6707/51,ИТАЛИЯ -1	Лопатка кулинарная -2
Гастроемкость GN 1/1 - 65 перфорирован. (Gasromix) -12	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Лопатка L=20 Luxstahi - 12
Гастроемкость GN 2/3 - 20 (Gasromix) -12	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Магнитный держатель -6
Гастроемкость GN 2/3 - 65 (Gasromix) -12	Кастрюля 3 л двойное дно -12	Миска глубокая Д16см - 10
Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	Кастрюля с крышкой 11 л -11	Миска глубокая Д24см - 6
Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5	Кастрюля с крышкой 20 л -2	Миска глубокая Д28см - 6
Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6	Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Миска 24 см -8
Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Кастрюля с крышкой 5 л -3	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Кастрюля с крышкой 50 л -1	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
	Коврик барный 59x8 см.черн -2	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
	Коврик для темпингаCafelatFlat -1	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
	Корзина для мусора -3	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/2611 10/0025127/18 -1

Нож для овощей универсальный -2	Сковорода Д22мм -6	Ложка соусная 100гр. - 10
Нож для овощей -3	Сковорода Д36мм -4	Ложка чайная -212
Нож столовый -324	Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlkt 1493 -2	Ложка столовая -212
Нож универсальный -5	Совок для сыпучих продуктов -4	Миска глубокая Д 30см -38
Нож хлебный -2	Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	Набор 3-х банок 370 мл - 1
Нож десертный- 6	Терка четырехсторонняя -2	Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Толкушка деревянная большая (тип6) -1	Набор мельница д/перца +солонка -1
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Циновка СЕНСОЙ -2	Набор рюмок сигнатюр- 6
Нож консервный Lux 07201 -2	Шумовка -6	Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2
Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3	Щипцы сервировочные - 1	Набор столовых приборов (30пр)- 1
Нож-шеф разделочный -8	Блюдо овальное Д24см -32	Рюмка-бистро 50 мл -187
Поднос пластиковый - 212	Блюдо овальное Д30см -33	Салатник -3
Поднос пластик -24	Блюдец Д15см -298	Салатник Д14см -175
Подставка для досок -2	Бокал для бренди 390 мл -209	Сотейник 1,7л с ручкой - 19
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 - 5	Бокал для вина 210 мл - 195	Соусник 200мл -71
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Бокал -флюте 190 мл - 215	стакан 310 мл -6
Сито -2	Бульонная чашка 320 мл -115	Тарелка для подачи десерта - 226
Сито d=250 -12	Вилка столовая -278	Тарелка мелкая Д 21см - 295
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Кувшин 1300 мл -71	Тарелка мелкая Д 24см - 316
		Фужер 190мл - 6
		Фужер для вина 190 мл -6

Фужер для вина 250 мл- 6	Фужер для шампанского -6	Чашка чайная 200 мл - 445
Фужер для коктейля -6	Хайбол 285 мл -192	
Фужер для коньяка -6	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл - 18	

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

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;
- производственная 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;
- материалы и протокол демонстрационного экзамена

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. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 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/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.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 рецептур 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.:ИИЦ 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 www.znaniyum.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. www.znaniy.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/prigotov_produktovo/obrabotka_pticy Обработка домашней птицы
14. http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в</p>	

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: 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 съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</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;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ОК. 02</p> <p>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;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- практических заданий на дифференцированном зачете;-</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	