**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа производственной практики**

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

2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО…………………….. |  | СОГЛАСОВАНО………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  |

Программа производственной практики по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Маслова Ю.А.- мастер производственного обучения

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 799 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

 **Область применения программы**

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

**Место и время проведения практики**

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

 **Цель и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| *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; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции:супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| *Умения* | 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; |
| *Знания* | 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; |

**1.4Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**

 **180 часов**

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

**2.1 Требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПМ.0 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК, ОК, ЛР** | **Код и наименование профессиональных модулей, видов работ производственной практики** | **Содержание практики** | **Количество часов по видам****работ** | **Форма контроля** |
|  | **ПП.02** |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.2, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров. | Приготовление бульонов: костного, мясокостного, из птицы; рыбного. Приготовление грибного отвара. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.3, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. | Приготовление, оформление и отпуск «Щи из свежей капусты», «Щи из квашеной капусты», «Щи зеленые», «Борщ «Флотский»» , «Борщ «Украинский»», «Суп крестьянский с крупой», «Суп-лапша домашняя», «Суп - харчо» | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.3, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и отпуск «Суп-пюре из разных овощей», «Суп-пюре из картофеля», «Суп-пюре из птицы», «Уха ростовская», «Уха с расстегаями», «Борщок с гренками» | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Суп молочный с макаронными изделиями», «Суп молочный с крупой», «Суп из смеси сухофруктов», «Суп-пюре из плодов свежих», «Суп из цитрусовых» | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.3, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов. | Приготовление, оформление и отпуск «Окрошка мясная на кефире», «Свекольник холодный», «Щи зеленые с яйцом», «Ботвинья», «Борщ холодный мясной» | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.4, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации соусов . | Приготовление соусов на мясном и рыбном бульоне: красного основного, лукового, белого основного, томатного, красного кисло-сладкого, соуса -белое вино, соуса «Польского», соуса «Голландского» , соус майонез, соус хрен. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.4, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов. | Приготовление соуса шоколадного, соуса орехового, соуса абрикосового, соуса клюквенного, соуса коньячного, сиропа сахарного, кофейного. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.4,2.5, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Приготовление и подготовка к реализации , овощей припущенных в молочном соусе, спаржи отварной, пюре из шпината с яйцом, картофеля жареного во фритюре, лука фри, кабачков и баклажанов жареных. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление оформление и отпуск «зразы картофельные», «рагу из овощей», «шницель из капусты», «грибы в сметанном соусе», «рулет картофельный с овощами и грибами» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.5, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Приготовление оформление и отпуск каши вязкой с тыквой, «Крупеник», «Запеканка рисовая», «Пудинг манный», «Биточки и котлеты пшенные» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и подготовка реализации «Бобовые в соусе», «Макароны с брынзой», «Макароны с томатом», «Макаронник», «Лапшевник с творогом» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.6, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | Приготовление, способы сервировки и подачи : «Яйца с ветчиной на гренках», «Омлет смешанный с мясными продуктами», «Омлет, фаршированный грибами».Приготовление подготовка к реализации творога со сметаной и сахаром, вареников ленивых, сырников с морковью, пудинга из творога запеченного, запеканки из творога. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.7, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и морепродуктов. | Приготовление рыбы отварной (филе), рыбы припущенной с соусом белым с рассолом, судака фаршированного (целиком),рыбы тушеной в томате с овощами. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по- ленинградски» , «Рыба, жареная во фритюре», «Рыба грилье», «Рыба в тесте жареная», «Зразы донские» | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление , способы сервировки и подачи : «Рыба, запеченная с картофелем по-русски », «Солянка из рыбы на сковороде», «Зразы рыбные рубленые», «Тельное из рыбы со сложным гарниром», «Тефтели рыбные». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и подготовка реализации «Креветки с соусом», «Кальмары в сметанном соусе», «Морской гребешок отварной с соусом», «Креветки, запеченные под сметанным соусом», «Биточки и котлеты из кальмаров и рыбы»  | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.8, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Приготовление и подготовка к реализации «Мясо отварное», «Говядина жареная крупным куском(ростбиф)», «Грудинка фаршированная кашей», «Поросенок жареный» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Бифштекс с яйцом», «Бифштекс с луком», «Филе с грибами и соусом», «Лангет с помидорами», «Антрекот», «Эскалоп из телятины», «Котлеты отбивные», «Шашлык по- карски», | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Мясо тушеное», «Мясо шпигованное», «Говядина в красном кисло-сладком соусе», «Зразы отбивные», «Мясо духовое» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Бифштекс рубленый с яйцом», «Шницель натуральный рубленый», «Зразы рубленые», «Рулет с луком и яйцом», «Тефтели», «Люля-кебаб», «Кнели из говядины», «Солянка сборная на сковороде», «Перец фаршированный мясом и рисом», «Баклажаны фаршированные мясом и рисом» | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и подготовка к реализации «Язык отварной с соусом», «Печень по-строгановски», «Почки по-русски», «Мозги фри», «Печень тушенная в соусе», «Сердце в соусе» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 2.1,2.8, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Приготовление, оформление и отпуск «Птица отварная с гарниром», «Цыплята паровые», «Рагу из кролика», «Плов из птицы», «Утка по-домашнему», «Чахохбили», «Кролик жареный», «Гусь фаршированный»  | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск «Жаркое из курицы по-русски», «Сациви из индейки» , «Рагу из субпродуктов», «Жаркое из цыплят и субпродуктов», «Утка, фаршированная картофелем и черносливом» | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| **ИТОГО** | **180 часов** |

**4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

**5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основная литература**

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
2. 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.: Академия, 2019. – 416 с.
3. 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», 2019. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.

**Дополнительные источники:**

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 160 с.
8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015 – 128 с.
9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 128 с.
10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Организация и руководство практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;

- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;

- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;

- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование профессиональных модулей | Квалификации для специальностей СПО |
| ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

**6. Контроль и оценка результатов освоения**

 Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании письменного отчета в соответствии с заданием, дневника практики и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** |  **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой, подготовка рабочего места. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |
| Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  | Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления супов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |
| Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  | Выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ  |