.

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Ветлужский район

2014 г

Рабочая программа по производственной практике по **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: - ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель спец дисциплин 1квалификационная категория

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)
Протокол № 1 от 18.09 2014 г
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А.

Утверждаю:
Зам. директора по УР
Ю.Н. Мерлугов

Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

А.Л.Грибанов

«10» сентября 2014 г.

1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по профессии «Повар»**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цели и задачи практики

Производственная (профессиональная) практика обучающихся ГБОУ СПО Ветлужский лесоагротехнический техникум является составной частью основной образовательной программы по специальности Технология продукции общественного питания

Производственная (профессиональная) практика обучающихся техникума имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по Повар с присвоение соответствующего квалификационного 3 разряда.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом

среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Организация и руководство практикой

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и техникумом.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом техникума.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения производственной (профессиональной) практики устанавливаются техникумом с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских техникумом, наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми техникумом с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от техникума, на основании наблюдений за самостоятельной работой, выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании учебной практики студент должен представить следующие документы:

1. Дневник учебно-производственной практики;
2. Производственная характеристика;
3. Отчет о практике.

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от учебного заведения и руководителем предприятия, и заверены печатями.

Критерии оценки:

5 (отлично):

- студент полностью выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;
- оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

4 (хорошо):

- студент выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил всю отчетность;

3 (удовлетворительно):

- студент выполнил не все задания практики;
- в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил не всю отчетность о прохождении практики;

2 (неудовлетворительно):

- студент не выполнил основную часть заданий практики
- допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБОУ СПО Ветлужский лесоагротехнический техникум и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.
Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.
Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГБОУ СПО ВЛАТТ.

При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

· решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

· устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

.проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

· разрабатывает тематику заданий;

· осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

· оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

· полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

· соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

· изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Содержание практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующий основной вид деятельности: **Выполнение работ по профессии «Повар»**

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта

По профессии Повар:

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

График прохождения производственной практики

№ п/п	кол дней	ПМ.07. **Выполнение работ по профессии «Повар»**	Кол-во часов
1	1	Ознакомление с предприятием, инструктажи по охране труда. Структурой управления предприятием, структурой размещения цехов	6
2	2	Организация приготовление и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
3	3-4	Организация приготовление и приготовление сложных супов и соусов	12
4	5-6	Организация приготовление и приготовление сложных блюд из рыбы	12
5	7-8	Организация приготовление и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	12
6	9-10	Организация приготовление и приготовление сложных холодных блюд и закусок	12
7	11-12	Организация приготовление и приготовление сложных сладких блюд и напитков	6
		Итого:	72

2. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	**Наименование профессиональных модулей**	**производственной *практика*** *(количество часов)*
1	2	3
ПК 1.1; ПК 1.2;	Организация приготовление и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов	6
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	Организация приготовление и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;	Организация приготовление и приготовление сложных супов и соусов	12
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Организация приготовление и приготовление сложных блюд из рыбы	12
ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4	Организация приготовление и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	12
ПК 6.1.; ПК 6.2;. ПК 6.3;. ПК 6.4	Организация приготовление и приготовление сложных холодных блюд и закусок	12
ПК7,1; ПК 7,2;ПК 7,3	Организация приготовление и приготовление сложных сладких блюд и напитков	6
ВСЕГО:		72

3. Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование раздела ПМ	№п/п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	2	3	4	5	6
Приготовление блюд из овощей и грибов	**иметь практический опыт:** Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов **уметь:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	**Раздел 1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. **Раздел 2.** Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	1	Подготовка рабочего места	
			2	Первичная обработка традиционных видов овощей, грибов, пряностей	
			3	Простая и сложная нарезка овощей	
			4	Приготовление полуфабрикатов из овощей	
			5	Подготовка овощей для фарширования	
			6	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	
			7	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	
			8	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	
			9	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	
			10	Приготовление блюд из грибов	
			11	Бракераж блюд и гарниров из овощей и грибов	
			12	Оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов	
				Всего:	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,	**иметь практический опыт:** подготовки сырья; приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **уметь:** проверять	Раздел **1** Технологический процесс приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых	1	Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;	
			2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;	
			3	Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
			4	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из	

яиц, творога, теста.	органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	и макаронных изделий, яиц, творога, теста		макаронных изделий.	
			5	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога	
			6	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем	
				Всего:	12
Приготовление супов и соусов.	**Иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов **Уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;	**Раздел 1.** Приготовление бульонов и отваров. Приготовление супов **Раздел2.** Приготовление холодных и горячих соусов.	1	Подготовка рабочего места	
			2	Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов	
			3	Использование различных технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;	
			4	Соблюдение температурного режима при подаче и хранении блюд;	
			5	Оценивание качества и безопасности готовых блюд;	
			6	Бракераж бульонов, заправочных супов, соусов	
			7	Оформление и подача заправочных супов, соусов	
				Всего:	12
Приготовление	**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья;	**Раздел 1.** Обработка рыбы с	1.	Подготовка рабочего места	
			2.	Приготовление отварных блюд рыбы	

блюд из рыбы.	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; **уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;	костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее **Раздел 2.** Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом	3.	Приготовление блюд из припущеной рыбы	
			4.	Приготовление блюд из запеченной рыбы	
			5.	Приготовление блюд из жареной рыбы	
			6.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	
			7.	Бракераж блюд из рыбы	
			8.	Оформление и подача блюд из рыбы	
			9.		
			10.		
			11.		
			12.		*12*
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**иметь практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. **уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;	Раздел 1. Технологический процесс обработки и подготовки основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов. Раздел 3 Технологический процесс приготовления приготовлении	1.	Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности на рабочем месте;	
			2.	Оценивание органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	
			3.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;	
			4.	Использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы;	
			5.	Использование различных технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;	
			6.	Оценивание качество готовых блюд	
			7.	Применение различных способов сервировки и варианты оформления;	
			8.	Соблюдение температуры подачи блюд	

		блюд из домашней птицы			
				Всего:	*12*
Приготовление холодных блюд и закусок.	**иметь практический опыт:** -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; **уметь:** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	Раздел **1.** Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок	1	Приготовление, оформление, бракераж и подача: бутербродов и гастрономических продуктов порциями;	
			2	Приготовление, оформление салатов ,мясной, рыбный, овощной, картофельный,	
			3	Приготовление, оформление холодных закусок	
			4	Приготовление, оформление простых холодных блюд в учебной мастерской	
			5	всего	*12*
			6		
			7		
Приготовление сладких блюд и напитков.	**иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков; **уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и	**Раздел 1.** Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд. **Раздел 2.** Приготовление и оформление горячих и холодных	**1**	Подготовка рабочего места	
			2	Приготовление холодных сладких блюд	
			3	Приготовление горячих сладких блюд	
			4	Приготовление горячих напитков	
			5	Приготовление холодных напитков	
			6	Бракераж холодных и горячих сладких блюд	
			7	Бракераж холодных и горячих напитков	
			8	Оформление и подача холодных и горячих сладких блюд	
			9	Оформление и подача холодных и горячих напитков	
				всего	*6*

	напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;	напитков			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания по профессии Повар

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рабочим профессиям, МДК 07.01 Повар, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и учебных дисциплин

ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,

ОП.02. Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.05. Метрология и стандартизация, ОП.08. Охрана труда

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	проверка органолептическим способом годность овощей и грибов выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов обработка различными методами овощей и грибов нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	Оценка деятельности производственной практике
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов бракераж готовых блюд	Оценка деятельности производственной практике
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Проверка органолептическим способом качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам -Подбор производственного инвентаря , оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров	Экспертное наблюдение и при выполнении работ на практике.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые	Экспертная оценка результатов деятельности на практике

	блюда из бобовых и кукурузы;	
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из макаронных изделий.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд яиц и творога.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить бульоны и отвары	1. выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов; 2. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов; 3. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления бульонов и отваров; 4.Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; 5. проведение бракеража бульонов и отваров.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить простые супы	1.выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов; органолептическая оценка качества сырья. 2.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления супов; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; 4.Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 5.проведение бракеража бульонов и отваров.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	1.выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; 2. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусных полуфабрикатов; 3. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;

	сырья для приготовления соусных полуфабрикатов 4.Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 5. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования	
Готовить простые холодные и горячие соусы	1.выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих соусов; органолептическая оценка качества сырья. 2.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов; 3.Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении простых холодных и горячих соусов; 4.Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 5.проведение бракеража простых холодных и горячих соусов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Производить обработку рыбы с костным скелетом	проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; размораживание рыбы в соответствии с правилами обработка рыбы в соответствии с технологической последовательностью	Наблюдение за деятельностью и производственной практике
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения п/ф	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; применение различных технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивание качества готовых блюд соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения готовых блюд соблюдение температуры подачи готовых блюд из рыбы проведение бракеража блюд из рыбы	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; Подбор производственного инвентаря , оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; Применение способов размораживания мяса, процессы обработки мяса; Умение производить разруб туш, обвалку, зачистку; Использование частей мяса по назначению. Соблюдение температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	соответствие организации рабочего места требованиям технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов; соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; применение различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; поведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов; оценивание качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов ;	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	соответствие организации рабочего места требованиям технологического процесса приготовления простых блюд из домашней птицы продуктов соблюдение последовательности	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за

	выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из домашней птицы; применение различных технологии приготовления и оформления при приготовлении простых блюд из домашней птицы; правильное проведение бракеража при приготовлении простых блюд из домашней птицы; оценивание качества готовых простых блюд из домашней птицы;	деятельностью на учебной и производственной практике;
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи. 8.проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Готовить и оформлять салаты.	1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении салатов. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления салатов. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

	технологического оборудования. 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления салатов. 6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи салатов 8.проведение бракеража салатов.	
.Готовить и оформлять простые холодные закуски.	1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингридиентов для приготовления простых холодных закусок; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых холодных закусок. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных закусок. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых холодных закусок. 6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных закусок 8.проведение бракеража простых холодных закусок.	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Готовить и оформлять простые холодные блюда	1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых холодных блюд. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных блюд. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых холодных блюд 5.соблюдение последовательности	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

	технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых холодных блюд 6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных блюд 8.проведение бракеража простых холодных блюд.	
Готовить и оформлять простые горячие сладкие блюда	проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд оценивать качество готовых блюд соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих сладких блюд соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения готовых горячих сладких блюд бракераж готовых горячих сладких блюд	Оценка деятельности и производственной практике Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике
Готовить и оформлять простые холодные сладкие блюда	проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд оценка качества готовых сладких блюд соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных сладких блюд соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил охлаждения и хранения готовых блюд бракераж готовых блюд	Оценка деятельности и производственной практике Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике
Готовить и оформлять простые горячие напитки	проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия	Оценка деятельности и производственной практике Наблюдение за

	технологическим требованиям к простым горячим напиткам выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков оценка качества готовых горячих напитков соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения готовых горячих напитков бракераж готовых горячих напитков	деятельностью на учебной и производственной практике
Готовить и оформлять простые холодные напитки	проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым холодным напиткам выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков использование различных технологий приготовления и оформления холодных напитков оценка качества готовых холодных напитков соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных напитков соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил охлаждения и хранения готовых холодных напитков бракераж готовых холодных напитков	Оценка деятельности и производственной практике Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Подготовка и содержание рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка ПП, при проведении дежурства в , цехах, генеральных уборках и др.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка ПП, при проведении дежурства в , цехах, генеральных уборках и др.

Содержание программы производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Виды производственных работ
Приготовление блюд из овощей и грибов	**иметь практический опыт:** Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов **уметь:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	Подготовка рабочего места. Первичная обработка традиционных видов овощей, грибов, пряностей.
		Простая и сложная нарезка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей.
		Подготовка овощей для фаршированиия. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.
		Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.
		Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.
		Бракераж блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	**иметь практический опыт:** подготовки сырья; приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **уметь:** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.
		Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.
		Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
		Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.
		Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога.
		Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов.	**иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов **уметь:** проверять органолептическим способом качество и	Подготовка рабочего места. Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов.
		Использование различных технологии приготовления и оформления основных супов и

	соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.	соусов.
		Соблюдение температурного режима при подаче и хранении блюд.
		Оценивание качества и безопасности готовых блюд.
		Бракераж бульонов, заправочных супов, соусов.
		Оформление и подача заправочных супов, соусов.
Приготовление блюд из рыбы.	**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; **уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд.	Подготовка рабочего места в мясорыбном цехе. Приготовление отварных блюд целыми тушками, порционными кусками.
		Приготовление отварных блюд звеньями.
		Приготовление блюд из припущенной рыбы
		Приготовление блюд из запеченной рыбы
		Приготовление блюд из запеченной рыбы
		Приготовление блюд из жареной рыбы
		Приготовление блюд из жареной рыбы
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление котлет, биточков рыбных.
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом.
		Приготовление блюд из морепродуктов
		Приготовление блюд из морепродуктов
		Требование к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.
Приготовление блюд из мяса и	**иметь практический опыт:** обработки сырья;	Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.

домашней птицы	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. **уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд.	Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.
		Механическая кулинарная обработка птицы.
		Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.
		Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.
		Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из неё.
		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
		Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.
		Приготовление готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.
		Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из отварного мяса.
		Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из жареного мяса.
		Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из тушенного мяса.
		Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из запеченного мяса.
		Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.
		Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из домашней птицы.
		Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из домашней птицы.
		Приготовление, оформление и отпуск тушенных блюд из домашней птицы.
		Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.	**иметь практический опыт:** -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; **уметь:** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	Приготовление, оформление, бракераж и подача: простых бутербродов.
		Приготовление, оформление, бракераж и подача: сложных бутербродов.
		Приготовление, оформление и подача салатов «Мясной», «Рыбный».
		Приготовление, оформление и подача салатов.
		Приготовление, оформление холодных закусок.
		.
Приготовление сладких блюд и напитков.	**иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков; **уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;	Подготовка рабочего места. Приготовление холодных сладких блюд.
		Приготовление горячих сладких блюд.
		Приготовление горячих напитков.
		Приготовление холодных напитков.
		Бракераж холодных и горячих сладких блюд. Бракераж холодных и горячих напитков.
		Оформление и подача холодных и горячих сладких блюд. Оформление и подача холодных и горячих напитков.

	оценивать качество готовых блюд.	

Список литературы

1. Ковалев,Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2012-480с.

2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 352с.

3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2012 – 253с.

4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.

5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 416с.

6. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2012 – 656с.

7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2000 – 416с.

8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 344с.

9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 384с.

10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2004 – 480с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

Аттестационный лист

ФИО _____,

обучающийся(ая) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

в объеме ___72___ час. с «__»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. • Организовывать подготовку овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции • выполнять профессиональные функции	

повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,	

грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности **ПМ.05 Организация процесса**	

приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата «___»____20___ Подпись руководителя практики

_____

Подпись ответственного лица организации

_____

5 Дневник производственной практики

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению дневника:

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

6 Оформление и содержание отчета о выполнении практики

6.1 Общие требования

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы

учебной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции

3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.

4. Планировка, состав, назначение мясного, рыбного, мясо-рыбного птицегольевого, овощного цехов. (при наличии)

5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.

6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические картыи др.).

7. Оборудование, инструменты, инвентарь овощного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.

8. Оснащение оборудованием, инвентарем, инструментом мясорыбного цеха.Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в мясорыбном цехе.

9. Схема овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого цехов. (при наличии)

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых полуфабрикатов.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

6.2 Оформление отчета

Отчет по практике должен содержать:

- договор;
- акт по технике безопасности;
- приказ от предприятия о зачислении на практику студента;
- задание на практику;
-дневник практики
-производственная характеристика;
- титульный лист
- содержание;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
- список литературы.

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см.

Приложение1

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

Фамилия_____

Имя _____ Отчество_____

Группа _____ Курс

Специальность _____

Место прохождения практики_____

Срок практики_____

Руководитель практики от

техникума_____

Ф.И.О., должность _____

Оценка

_____

Дневник практики

Дата, (число, месяц, год)	Наименование работы	Рабочее время (количество отработанных часов)	Оценка за выполнение работы	Подпись руководителя практики