

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Сасовский индустриальный колледж  
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  
форм обслуживания».**

по специальности

**43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

2020г

Рабочая программа рассмотрена  
предметнойцикловой комиссией  
специальных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель: \_\_\_\_\_/Пищуркова Л.С./

Рабочая программа производственной практики  
профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного  
стандарта среднего профессионального образования по  
специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское  
дело»

И.о. директора ОГБПОУ «Сасовский индустриальный  
колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М.  
Шемарова»

\_\_\_\_\_ В.А. Марков

Автор: Байдова И.Ю.преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного  
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:  
СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результат освоения программы производственной практики	9
3. Тематический план и содержание производственной практики	11
4. Условия реализации программы производственной практики	14
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД) «и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

## 1.2. Цели и задачи производственной практики.

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебной практики опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов;
- освоение современного производственного оборудования, процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» проводится после изучения МДК. 02.01 «Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и прохождения обучающимися учебной практики по модулю.

По окончании прохождения производственной практики ПП.02 студент должен:

### **Выполнять следующие действия:**

- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.
- Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.
- Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.
- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
- Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции.
- Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

**уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции

- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закупки;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию.
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;
- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
- выбор контейнеров, материалов для упаковки;
- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;
- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области:
- применения сложных, инновационных методов приготовления;

- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

**Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;

- температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;
- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептов;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

#### **.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля 144 часа.**

Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является *дифференцированный зачёт*.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по данному виду деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**3. Структура и содержание производственной практики ПП.02 профессионального модуля ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**3.1. Тематический план производственной практики ПП.02 профессионального модуля ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПК 2.1. –ПК.2.8 ОК.01, ОК.04, ОК.07	Производственная практика ПП.02 Дифференцированный зачёт	144
	Всего:	144

### 3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.02

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Производственная практика</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>144</b>	
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			
Тема 1. Организация рабочих мест.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 2. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции.	<b>12</b>	<b>2</b>

Тема 5. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных блюд и соусов. Контроль качества и безопасности сложных соусов.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 6. Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 7. Декорирование блюд сложными холодными соусами.	Контроль качества и безопасности сложных соусов.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 8. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из рыба. Контроль качества и безопасности.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 9. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Отработка практических навыков сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 10. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 11. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>12</b>	<b>2</b>
Тема 12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>	<b>2</b>

<p>Тема 13. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. <b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>144</b>	

**Уровни усвоения:**

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4 Технологическое оборудование и оснастка

- Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, доски разделочные.
- Моечные ванны, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, просеиватели, емкости для крема
- Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, креманки, стаканы.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО 19.02.10.«Технология продукции общественного питания» .Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ
3. Учебный план по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж»

##### Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

##### Дополнительные источники:

- 1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2002г.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2006г. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 1998г. – 272с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006г.- 352 с. (СПО)

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
1. <http://www.znaytovar.ru/new1031.html> - товароведение – знай товар
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - технология продукции общественного питания – лекции
3. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
4. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
5. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
6. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видео уроки по кулинарии

#### 4.3. Общие требования к организации производственной практики профессионального модуля

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля **ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**. Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК. 02.01 «Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»и учебной практики по модулю.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения производственной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),
- Общее содержание отчета дается в (Приложении 6).
- Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в (Приложении 7).

Оформленный отчет предоставляется студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения производственной практики Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет

рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;
- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходила практика.

### **Критерии оценки производственной практики**

Промежуточный контроль по окончании практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

<b>Оценка</b>	<b>Критерии</b>
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

#### **4.4. Кадровое обеспечение производственной практики профессионального модуля**

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее специальное или высшее образование по профилю специальности, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, повышение квалификации – не реже одного раза в пять лет.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий – постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый – в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями. Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление супов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска супов сложной технологии Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>ПК 2. 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление Соусных полуфабрикатов. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче.</p>	

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов          Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента          Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>и оценка в процессе выполнения:          защиты отчетов по учебной практики</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов          Приготовление сложных горячих блюд из яиц.          Приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Приготовление горячих блюд сложной технологии из муки .          Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов          Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента          Хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление,</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ингредиентов Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные Презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных Совершенствование рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по учебной и практики</p>
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

## Содержание отчета по производственной практике.

### **ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование модуля

I. Титульный лист.

II. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

III. Оглавление:

1. Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства мучного или кондитерского цехов.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Индивидуальное задание :

Название задания

- Характеристика кондитерского изделия,
- Калькуляционная карта,
- Техничко-технологическая карта,
- Схема приготовления сложных холодных и горячих десертов.

4. Организация рабочего места повара при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении сложных холодных и горячих десертов).

IV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VI. Список используемой литературы.

VII. Приложение

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области  
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж  
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04

Профессиональный модуль **ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
Наименование специальности

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
№ курса № группы

Выполнил:

Студент:

ФИО студента

Руководитель:

Должность и ФИО руководителя практики

Оценка руководителя:

Подпись руководителя:

Дата защиты отчета: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2020г.





