Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  На заседании ЦК педагогических  работников технологического  отделения  (протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_201\_)  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Л. Попова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г. |
| Согласовано  Работодатели: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции;

ПМ 02. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ 03. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения;

ПМ 08.Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь.

2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

с учетом требований:

* профессионального стандарта «Повар» (утвержден Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015);
* интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности;
* требованиями WSR к компетенции «Поварское дело».

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области “Тобольский многопрофильный техникум”.

**Разработчики:**

1. Гумерова М.Ф., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Паспорт программы производственной практики ……………………………………………. |  |
| Результаты освоения программы производственной практики ……………………………… |  |
| Тематический план и содержание производственной практики ……………………………... |  |
| Условия реализации программы производственной практики ……………………………… |  |
| Контроль и оценка результатов освоения производственной практики  …………………… |  |

                               
                          

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВДП 8. Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь

им профессиональных компетенций и соответствующих (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК | Наименование результата обучения по специальности |
| ПК1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | Приготовление простых супов, простых горячих соусов, простых блюд из овощей, грибов и сыра. |
| 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. |
| ПК 3.1. | 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. |
| 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. |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| 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. |
| ПК 8.1 | *Организовывать процесс приготовления и приготовление* блюд *национальной кухни*. |
| ПК 8.2 | *Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий* |

**1.2. Цели и задачи программы производственной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
* супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию;
* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
* *Организовывать процесс приготовления и приготовление* блюд *национальной кухни*.
* *Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий*

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**  
Всего – часов, в том числе:

**В рамках освоения: 360 часов.**

ПМ 01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции–  **36ч.**

ПМ 02.Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции **– 72 часа.**

ПМ 03.Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции –**108 часа;**

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-**36 часов;**

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов **– 36 часов;**

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения-**36 часов**;

ПМ 08.Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь- **36 часов.**

**2. результаты освоения ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности ВПД в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| **ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф и сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| **ВПД 2. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| **ВПД 3. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| ПК 3 .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. |
| **ВПД 4. 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. |
| **ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** | |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| **ВПД 6. 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. |
| **ВДП 8.Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь** | |
| *ПК 8.1.* | *Организовывать процесс приготовления и приготовление* блюд *национальной кухни*. |
| *ПК 8.2.* | *Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий* |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного роста, заниматься самообразованием. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

**3.1. Тематический план программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | ***Всего часов*** | ***Распределение часов по семестрам*** |
| **1** | **2** | ***3*** | ***\**** |
| ПК 1.1-1.3 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 36 | 2 курс  0/36 |
| ПК 2.1-2.3 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 72 | 2 курс  0/72 |
| ПК 3.1-3.4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 108 | 2 курс  0/108 |
| ПК 4.1-4.4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 36 | 3 курс  0/36 |
| ПК 5.1-5.2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 36 | 3 курс  0/36 |
| ПК 6.1-6.5 | Управление структурным подразделением организации. | 36 | 3 курс  0/36 |
| ПК 8.1-8.8.2 | Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь | 36 | 3 курс  0/108 |
|  | **Всего:** | **360** | **360** |

**3.2. Содержание обучения по производственной практике**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименования ПМ | Кол-во  часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем производственной практики | Кол-во  часов  по темам |
| ПМ.01  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 36 | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;  Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. | Подготовка овощей для фарширования. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов и приготовление сложных блюд. | 6 |
| Организация технологического процесса подготовка рыбы для сложных блюд. Разработка ассортимента и расчет массы рыбы для приготовления полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд из рыбы. | 6 |
| Организация технологического процесса подготовка мяса для сложных блюд. Разработка ассортимента и расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд. | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд из котлетной массы. | 6 |
| Организация технологического процесса подготовка сельскохозяйственной птицы для сложных блюд. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. | 6 |
| Организация технологического процесса подготовка домашней птицы. Приготовление блюд из домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд | 6 |
| Итого по ПМ.01 | **36** |
| ПМ.02  Организация  процесса  приготовления и  приготовление  сложной  холодной  кулинарной  продукции | **72** | Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  Приготовление сложных холодных блюд и соусов с использованием различных и инвентаря;  Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; Декорирование блюд сложными холодными соусами; Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. | Организация работы холодного цеха. Инструктаж по ТБ при работе на овощерезательной машине. | 6 |
| Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент, оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процесса приготовления и приготовление салатов из сырых овощей. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процесса приготовления и приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей и грибов. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Приготовление сложных холодных закусок и блюд из яиц и грибов. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд из рыбы. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Ассортимент закусок и блюд из мяса. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции | 6 |
| Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. | 6 |
| Приготовление сложных холодных соусов. Оформление сложных холодных  соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
|  | Итого по ПМ.02 | **72** |
| ОП.03  Организация  процесса  приготовления и  приготовление  сложной горячей  кулинарной  продукции | **108** | Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;  Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции | Организация работы горячего цеха. Инструктаж по ТБ при работе на электрооборудовании. Способы тепловой кулинарной обработки. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление заправочных супов. Ассортимент щей, борщей, солянок, рассольников. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление супов с макаронными изделиями. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление супов-пюре, прозрачных супов. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление молочных и сладких супов. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. Ассортимент блюд и гарниров Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оформление блюд из рыбы. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оформление блюд из рыбы. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса отварного, припущенного. Оформление блюд из мяса. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса жареного, запеченного. Оформление блюд из мяса. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из субпродуктов. Оформление блюд. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Органолептические показатели качества готовой продукции | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд из отварной, жареной, тушеной дичи. Органолептические показатели качества готовой продукции | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление блюд из субпродуктов сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд. Органолептические показатели качества готовой продукции. | 6 |
|  |  | Итого по ПМ.03 | **108** |
| ПМ.04  Организация  процесса  приготовления и  приготовление  сложных  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | **36** | Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:  Контроль качества и безопасности готовой сложных отделочных полуфабрикатов;  Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | Организация работы кондитерского цеха. Инструктаж по ТБ при работе на оборудовании кондитерского цеха.  Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление фаршей и сладких начинок.  Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий. | 6 |
| Приготовление дрожжевого опарного, слоеного теста. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий. Организация процессов подготовки и приготовление изделий жареных из дрожжевого опарного теста. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление пирожных из песочного, бисквитного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление пирожных из слоеного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф. | 6 |
| Организация процессов подготовки и приготовление изделий из заварного теста. Организация процессов подготовки и приготовление тортов из миндального и воздушного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф. | 6 |
| Итого по ПМ.04 | **36** |
| ПМ.05  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | **72** | Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;  Контроль качества и безопасность готовой продукции. | Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки. Приготовление тулипного теста. Приготовление соусов и начинок для холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, при нагревании, при охлаждении, с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. | 6 |
| Приготовление сложных холодных и замороженных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата, терина кофейного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже, крема ванильного, парфе из ягод, кофейного из белого и темного шоколада, щербетов и граните (лимонного, грейпфрутового, шоколадного граните). Определение готовности. | 6 |
| Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами. Отработка вариантов оформления и декорирования сложных холодных десертов. Подбор и приготовление соусов для горячих блюд | 6 |
| Приготовление пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного, горячено суфле. | 6 |
| Приготовление каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада и снежков сливочном соусе. | 6 |
| Приготовление фламбированых десертов и шоколадного и фруктового фондю. Определение готовности и качество десертов органолептическим способом. | 6 |
| Итого по ПМ.05 | **36** |
| ПМ.06  **Организация работы структурного подразделения** | **36** | Планирование и анализ производственных показателей организации;  Составление различных видов меню; Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; Разработка нормативной документации на блюда; Разработка схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; Участие в управлении трудовым коллективом. | Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности | 6 |
| Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей | 6 |
| Заполнение табеля учета времени | 6 |
| Расчет повременной, сдельной заработной платы | 6 |
| Расчет норм времени для определенных видов работ | 6 |
| Заполнение регистров бухгалтерской отчетности | 6 |
| Итого по ПМ06 | 36 |
| **ПМ. 08 Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь** | **36** | Разработка ассортимента блюд  национальных кухонь; Расчет массы сырья для приготовления блюд, Приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом; Контроль качества и безопасности готовой продукции; Приготовление холодных блюд национальных кухонь ; Приготовление супов национальных кухонь; Приготовление вторых блюд национальных кухонь; Приготовление блюд из теста национальных кухонь; Приготовление сладких блюд и напитков национальных кухонь | Подбор оборудования и инвентаря в соответствии с правилами ТБ; Организация процесса приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом: (Баклажаны фаршированные, закуски из овощей, паштет из птицы, студень). Органолептическая оценка качества готового блюда |  |
| Подбор оборудования и инвентаря в соответствии с правилами ТБ; Организация процесса приготовления супов в соответствии с технологическим процессом: «Бозбаш»; «Хаш»; «Харчо»; «Токмач». Органолептическая оценка качества готового блюда |  |
| Подбор оборудования и инвентаря в соответствии с правилами ТБ; Организация процесса приготовления вторых блюд в соответствии с технологическим процессом: (долма, национальный плов, шашлык, хашлама, кюфта). Органолептическая оценка качества готового блюда |  |
| Подбор оборудования и инвентаря в соответствии с правилами ТБ; Организация процесса приготовления блюд из теста в соответствии с технологическим процессом: (Белиш, матнакаш, лахмаджун, баурсак, перимич и т.д). Органолептическая оценка качества готового блюда |  |
| Подбор оборудования и инвентаря в соответствии с правилами ТБ; Организация процесса приготовления сладких блюд в соответствии с технологическим процессом: (назук, пахвала, суджук, мацун, чечил, айран). Органолептическая оценка качества готового блюда |  |
| **Итого по ПМ 08.** | 36 |
| всего | | | | **360** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**.  
**4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие  кулинарного и кондитерского цеха на предприятиях на основе прямых договоров с ОУ.

Оснащение:  
Оборудование поварского и кондитерского цеха с учетом требований WSR:

Стол производственный с бортами, стол производственный 1800х1800\*\* 45, весы настольные электронные\*\*, плита индукционная\*\*миксер планетарный 2-3 л\*\*,печь конвекционная\*\*,микроволновая печь, холодильный шкаф,шкаф интенсивной заморозки, миксер ручной (+ насадка+ блендер+ стакан), плита электрическая, фритюрница, сковороды электрические, зонт вытяжной, электровафельница.

Немеханическое оборудование (подставки, шкафы)производственного инвентаря (противни для выпечки, доски разделочные цветные\*\*, блендер с чашей, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки),приборы для дегустации\*\*), ,

Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)\*\*, ложки мерные в комплекте, набор противней, подносы металлические, набор для фондю**.**

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь стеоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

* педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

# 5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения  производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме итоговой практической работы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (освоенные профессиональные компетенции)** | **ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 03.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе прохождения | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за результат выполнения заданий | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 08.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Расчет массы мяса для приготовления п/ф, контроль качества и безопасности приготовленного полуфабриката | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Расчет массы рыбы для приготовления п/ф, контроль качества и безопасности приготовленного полуфабриката | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Расчет массы птицы для приготовления п/ф, контроль качества и безопасности приготовленного полуфабриката | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Разработка ассортимента холодных закусок, расчет массы сырья, проверка качества продуктов, организация технологического процесса, сервировка и оформление, контроль качества безопасности | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, мяса, птицы; расчет массы сырья; проверка качества продуктов; организация технологического процесса, сервировка и оформление; контроль качества безопасности | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Разработка ассортимента сложных холодных соусов; расчет массы сырья; проверка качества продуктов; организация технологического процесса, сервировка и оформление; контроль качества безопасности | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Разработка ассортимента сложных супов; организация технологического процесса приготовления супов; сервировка и оформление; контроль безопасности готовой продукции. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Разработка ассортимента сложных горячих соусов; организация технологического процесса приготовления соусов; сервировка и оформление; контроль безопасности готовой продукции. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; сервировка и оформление; контроль безопасности готовой продукции. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Разработка ассортимента сложных блюд из мяса, птицы и рыбы; организация технологического процесса приготовления блюд из мяса, птицы и рыбы; сервировка и оформление; контроль безопасности готовой продукции. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; оформление и отделка изделий; контроль качества готовой продукции | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; оформление и отделка изделий; контроль качества готовой продукции; оформление изделий сложными отделочными п/ф. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; оформление и отделка изделий; контроль качества готовой продукции; оформление изделий сложными отделочными п/ф | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных п/ф; изготовление сложных отделочных п/ф с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | Соответствие выбора способа приготовления, расчет массы сырья, оформления и отделки сложных холодных десертов. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | Соответствие выбора способа приготовления, расчет массы сырья, оформления и отделки сложных холодных десертов. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | Правильность выполнения действий в планировании производства, принятия управленческих решений | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. | Правильность выполнения работ исполнителями. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива. | Правильность выполнения организации работы трудового коллектива | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Правильность выполнения контроля и оцени результата. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Правильность ведения учетно- отчетной документации. | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике |