

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ  
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:  
ИП Поздышева В.В. «Фирма «Мирман»  
(подписание предприятия, организации,  
индивидуального предпринимателя)  
В.В. Поздышева  
2021 г.

СОГЛАСОВАНО  
Муниципальное кадетское училище  
протокол № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель МК  
Рибенико В.А.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГБПОУ РО «БККПТ  
им. Героя Советского Союза  
Быкова Б.И.»  
Мелещенко В.В. Мелещенко  
2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
По профессиональным модулям  
ПМ.01, 02, 03, 04, 05**

**для профессии естественно-научного профиля  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Форма обучения:** очная  
**Нормативный срок обучения:**  
3 года 10 месяцев

п. Коксовый  
2021 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер и программы профессиональных модулей (ПМ.01 - ПМ. 05)

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум» имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича (далее -ГБПОУ РО «БККПТ»)

**Разработчики:** Бикмулина Л.А. мастер производственного обучения ГБПОУ РО «БККПТ» высшей категории

### **1. Цели практики**

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

### **2. Задачи практики**

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3. Место практики в структуре основной профессиональной**

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессиональных	Кол-во часов	Наименования разделов	Кол-во часов по	Виды учебно-производственных работ
К 1.1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации	44	1 Механическая кулинарная обработка	24	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по
К1.2-1.3			Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного	48	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.
К1.4			Механическая кулинарная обработка мяса и мясных	48	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация
К1.4			Механическая кулинарная обработка	24	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом стандартов чистоты. Обработка различными способами домашней птицы дичи кролика
К2.2-2.3	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к	80	1 Приготовление супов	18	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взаимораспределение продуктов их

	закусок разнообразного ассортимента				молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации) супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций Оценка качества готовых супов перед отпуском. Самооценка качества выполнения задания (заказа)
К2.4	П		Приготовление соусов	18	Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки)продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного., соусов на сливках, яично масляных соусов.в соответствии с заданием (заказом)производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации)соусов,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для
К 2.5	П		Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп	30	Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий

					припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации)блюд и гарниров из овощей, круп,бобовых, макаронных изделий,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с
К2.6	П		Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	30	Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.Проверка наличия, заказ(составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации) . кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок на вынос и для транспортирования
К2.7	П		Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из	30	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.Проверка наличия, заказ(оформление заявок на продукты,

				<p>ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		
К 2.8	П		Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	54	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных	
К3.1-3.2	П	ПМ.03	Приготовление холодных соусов, салатных заправок	252	24	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов, холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического

					различных технологий приготовления холодных соусов
П К3.3			Приготовление салатов	42	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов, холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчения, смешивании, прослаивание, порционировании. Использование различных технологий приготовления салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики м с учетом качества и
П К3.4			Приготовление бутербродов	36	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания. Измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчения, смешивании, порционировании. Использование различных технологий приготовления бутербродов .открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, фингер-фуд, тапасов. Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики м с учетом качества и
П К3.3			Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов сыра	42	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц .Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении



					качества выполнения задания(заказа), безопасности оказываемой
КЗ.5	П		Приготовление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	48	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно
КЗ.6	П		Приготовление холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента	60	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями,

К4.1-4. 2	П <b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	1 <b>44</b>	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	42	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
К4.3	П		Приготовление горячих сладких блюд, десертов	54	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. Подготовка к
К4.4-4. 5	П		Приготовление холодных и горячих напитков	48	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры.
	П		<b>ПМ.05</b> Приготовление	36	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в

	оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		отделочных полуфабрикатов		<p>заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов</p>
К5.3	П		Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	78	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,</p>
К4.5	П		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	78	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>

					<p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования).</p>
К5.5	П		Приготовление тортов и пирожных	96	<p>.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>

#### **4. Формы проведения практики**

- обучение в составе квалифицированных рабочих;
- обучение на индивидуальных рабочих местах под руководством закрепленного высококвалифицированного рабочего - наставника;
- производственная практика на штатных рабочих местах предприятия.

#### **5. Место и время проведения практики**

Производственная практика обучающихся по профессии повар осуществляется в течении учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

- ИП В.В.Позднышева «Кафе Мираж»;
- Кафе «Делис»;
- Кафе «Пир»;
- Кафе «Золотая рыбка»;
- Кафе «Японика»;
- ГБОУ ДС «Солнышко».
- Кафе «Уют»

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.**

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися определенными профессиональными и общими компетенциями:

##### **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

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

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление трюфельное

разнообразного ассортимента.

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

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной

## 7. Структура и содержание производственной практики

	Наименование ПМ.	Виды учебно - производственных работ на практике	К	Формы
М.01	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного</li> </ol>	<p>1 44</p>	<p>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</p> <p>- проверка дневников по практике</p>
М.02	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</li> </ol>	<p>1 80</p>	<p>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</p> <p>- проверка дневников по практике</p>



		<p>сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд кулинарных изделий закусок полуфабрикатов высокой</p>		
M.03	<p>I Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места</p>	2 52	<p>- эксперт ная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики - проверк а дневников по практике</p>

		<p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения хранения и реализации простых холодных</p>		
M.04	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи)</p>	1 44	<p>- эксперт</p> <p>ная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</p> <p>- проверка дневников по практике</p>

		и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
M.05	I Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых</p>	2 88	- эксперт ная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики - проверк а дневников по практике

**8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)** В ходе профессиональной деятельности во время производственной практики обучающимися ведутся дневники, в которых отражается вид работы, затраченное время на производственную деятельность, оценка и подпись наставника, и готовится отчет по практике. По итогам практики каждого профессионального модуля мастером производственного обучения заполняется аттестационный лист, который подписывается руководителем практики и ответственным лицом

**9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**  
**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
  2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
  3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-0101. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
  4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
  5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
  8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
  9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на  
продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению
- 
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям  
хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление  
Главного  
государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2011.- 560 с.

22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 328 с.

23. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с.

24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.

25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. - 336 с.

26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. - 160 с.

27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 - 373 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. - 512 с.

29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 - 160 с.

30. Производственное обучение по профессии «Повар» В 4 ч Ч 4 Блюда