ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НОВОПАВЛОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ НМТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Малеев  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |
|  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

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

г. Новопавловск

2018 г.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569 |
| Председатель предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.У.Барышникова | Заместитель директора по п/о  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.П. Алексеев |
| Рассмотрена на заседании педагогического совета ГБПОУ НМТ  Протокол № от « » 201 г.  Составитель: Мазурова Н.Н., мастер п/о | |
|  | |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| **3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образователь­ной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569

**1.2. Место практики в структуре ООП**

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

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

**1.3. Цели и задачи практики**

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД)**,** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь:

-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; регламенты, стандарты и нормативно­-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

-мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

-править кухонные ножи;

-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

-проверять соблюдение температурного режима холодильном оборудовании;

-выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;

-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;

-выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;

-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; определять степень готовности соусов;

- доводить соусы до вкуса;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств готовить начинки из грибов;

- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;

-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья;

-проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

- сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов;

-соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;

-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; подбирать в соответствии с технологическими требованиями;

-оценивать качество и безопасность мяса ,дополнительных ингредиентов к ним припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;

-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;

-соблюдать выход при порционировании;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;

- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;

- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для подачи;

- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

-ассортимент и цены на горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

**1.4. Формы проведения практики**

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

**1.5. Место и время проведения практики**

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания Ставропольского края

**1.6. Требования к результатам освоения образовательной программы**

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

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**1.7. Организация и руководство практикой**

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

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики и руководитель практики назначенный из числа преподавателей техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда».

- программу производственной практики в печатном или в электроном варианте.

- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии. Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;

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

- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

**Формы аттестации по итогам производственной практики**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **аттестационный лист по производственной практике**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, обучающегося 2 курса ГБПОУ НМТ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, успешно прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 72 часа  с « 13 » июня 2019 г. по « 26 » июня 2019 г., в организации:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  (наименование организации)  расположенной по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Виды и качество выполнения работ** | | |
| **Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики** | | **Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика** |
| Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 6ч |  |
| Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению заправочных супов | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению холодных, сладких супов | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из овощей и грибов, яиц, творога, круп | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из рыбы | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из мяса | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из овощей и грибов, яиц, творога, круп | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из рыбы | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из мяса | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, яиц, творога | 6ч |  |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению закусок разнообразного ассортимента из рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов | 6ч |  |

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ года Подпись руководителя практики /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

/ /

Ф.И.О., должность.

Подпись ответственного лица организации (базы практики) / /

/ /

Ф.И.О., должность.

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, разделов практики, тем** | **Содержание учебного материала, виды работ** | **Объём**  **часов** |
| **ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **72** |
| **Тема 2.1**  Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Содержание**  Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами  Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | **12**  6  6 |
| **Тема 2.2**  Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению заправочных супов  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению холодных, сладких супов  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из овощей и грибов, яиц, творога, круп  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из рыбы  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению горячих блюд из мяса  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из овощей и грибов, яиц, творога, круп  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из рыбы  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению кулинарных изделий из мяса  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, яиц, творога  Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации и хранению закусок разнообразного ассортимента из рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов | **60**  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально – техническому обеспечению.**

Производственная практика должна проходить на предприятиях общественного питания полностью оснащенной материально-техническим обеспечением, необходимым для полноценного прохождения практики, отвечающем требованиям техники безопасности при проведении производственных работ.

**Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование цехов, участков** | **Оборудование** | **Применяемые**  **инструменты**  **(приспособления)** |
| Горячий цех  Овощной цех  Мясо-рыбный цех  Холодный цех | * рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина,моечная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, , проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников | * кастрюли, сковороды, сотейники,разделочные доски, ножи, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости |

**5. Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература**

1. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд.,стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с. – 1 экз
2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с. – 1 экз.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. – 1 экз.
4. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. - 1 экз.Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия,2015. – 1 экз.
5. Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
6. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru). – 1 экз.
8. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
10. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
11. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.
12. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. – М.: Академия,2016. – 1 экз.
13. - Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с. – 1 экз.
14. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
15. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
16. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
17. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
18. Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. – 1 экз.
19. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
20. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
21. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015 – 1 экз.
22. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия,2014. -1 экз.
23. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
24. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. -1 экз.
25. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
26. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
27. Ермилова С.В. Торты. Пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
28. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.
29. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кухнецова, М. Ю. Сиданова. – M, Академия, 2014. – 1 экз.

**Дополнительные источники**

1. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО,2014. – 24 с. – 1 экз.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
6. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3:холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
8. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.- 1 экз.
9. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
11. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.
12. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2. – М. Академия,2015. – 1экз.
13. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии “Повар” / Т. А. Качурина. – М.: Академия,2014. – 1 экз.
14. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. – 1экз.
15. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. –1 экз.
16. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Ч. 2 / В. П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия,2015. – 1 экз.