

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Гр 1 курса

2021

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 20.12.2016г. № 44828), международных стандартов WORDSKILLS в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ. 01- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям

1.2 Требования к результатам освоения производственной практики ⁵

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

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

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; 6
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов

7

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу-фабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Производственной практики ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

108 ч

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

144 ч

Производственной практики ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

108 ч

Производственной практики ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

108ч

Производственной практики ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

144ч

Производственной практики ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

108ч

Производственной практики ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар

108 ч.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ⁹

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
Производственной практики ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
108 ч		
Тема 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	12
Тема 2 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	12
Тема 3 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	12
Тема 4 Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мя-са, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
Тема 5 Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и	- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования,	12

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных из-делий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>	<p>приготовление п/ф</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	10
<p>Тема 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	12
<p>Тема 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	12
<p>Тема 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, сложная нарезки овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	12
<p>Тема 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, 	10

<p>кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>11</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>2</p>
<p>Итого</p>		<p>108 ч</p>
<p>ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 144 ч</p>		
<p>Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики..</p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление каш и гарниров из круп: подача, требования к качеству. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление изделий из каш: подача, требования к качеству. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 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</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>6</p>

питания – базы практики, стандартами чи-стоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		12
Тема 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования Совершенствование приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и рыбы, птицы	96
Тема 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, заполнение документации.	6
Тема 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Организация рабочего места, заполнение документации.	6
Тема 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее	Организация рабочего места, заполнение документации.	6

<p>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>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями.</p>	6
<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание, прослаивание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	60
<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: порционирование</p>	6

готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	6
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взбивание, настаивание – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	6
8. 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, условий хранения на раздаче и т.д.).	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: запекание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	6
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: варке,	4

<p>профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>16</p> <p>2</p>
<p>Итого</p>		<p>108</p>
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 108</p>		
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>6</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>Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря</p>	<p>6</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>Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов Организация хранения продуктов, материалов Работа с документацией Соблюдение правил хранения с учетом требований к безопасности пищевой продукции</p>	<p>6</p>

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков Сервировка и оформление Оценка качества</p>	<p>17 60</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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования..</p>	<p>Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных и горячих десертов Сервировка и оформление Оценка качества</p>	<p>6</p>
<p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление напитков сложного ассортимента Сервировка и оформление Оценка качества</p>	<p>6</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>Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков Сервировка и оформление Оценка качества</p>	<p>6</p>

<p>8. 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, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу.</p>	6
<p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Дифзачет</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче</p>	6
<p>Итого</p>		72
<p>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 144</p>		
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	6
<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,</p>	6

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	19
<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>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p>	6
<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p>	96
<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого</p>	<p>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и 	6

<p>оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>дезинфицирующие средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; - работа с документацией 	
<p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; - работа с документацией выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	6
<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>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; - работа с документацией – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	6
<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</p>	<p>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо- 	6

<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>измерительным оборудованием; - работа с документацией – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Диффзачет</p>	<p>Приготовление теста разных видов и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству. – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p>Всего</p>		<p>144</p>
<p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 108 ч.</p>		
<p>1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Экономическая характеристика предприятия. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия. Перечень основных и дополнительных услуг. Правила внутреннего распорядка предприятия. Виды первичных документов предприятия. Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>
<p>2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>	<p>Экономическая характеристика предприятия. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия. Перечень основных и дополнительных услуг. Правила внутреннего распорядка предприятия. Виды первичных документов предприятия. Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>

<p>3. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p>	<p>Эффективность производственной структуры предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Учредительные документы предприятия. Организационная структура управления предприятия. Штатное расписание. Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6 22</p>
<p>4. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p>	<p>Эффективность производственной структуры предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Учредительные документы предприятия. Организационная структура управления предприятия. Штатное расписание. Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>
<p>5. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>	<p>Основные экономические показатели деятельности предприятия и методика их расчета. Методы начисления амортизации. Методы нормирования оборотных средств на предприятии; Методы и стратегии ценообразования, применяемые на предприятии. Расчет себестоимости продукции – калькуляция. Формы экономического анализа показателей деятельности. Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>
<p>6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p>	<p>Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>
<p>7. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.</p>	<p>Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>
<p>8. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p>	<p>Работа с документами. Составление отчетов</p>	<p>6</p>

Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения		
9. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	Работа с документами. Составление отчетов	6
10. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию	Работа с документами. Составление отчетов	6
11. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	Работа с документами. Составление отчетов	6
12. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	Работа с документами. Составление отчетов	6
13. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление	Формы первичной документации бухгалтерии. Формы статистической и бухгалтерской отчетности предприятия. Бухгалтерский баланс и отчет о прибылях и убытках предприятия. Анализ	6

<p>документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству</p>	<p>динамики и тенденций развития предприятия. Работа с документами. Составление отчетов</p>	
<p>14. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p>	<p>Формы первичной документации бухгалтерии. Формы статистической и бухгалтерской отчетности предприятия. Бухгалтерский баланс и отчет о прибылях и убытках предприятия. Анализ динамики и тенденций развития предприятия. Работа с документами. Составление отчетов</p>	6
<p>15. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными</p>	<p>Формы первичной документации бухгалтерии. Формы статистической и бухгалтерской отчетности предприятия. Бухгалтерский баланс и отчет о прибылях и убытках предприятия. Анализ динамики и тенденций развития предприятия. Работа с документами. Составление отчетов</p>	6

<p>требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>		
<p>16. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p>	<p>Порядок регулирования трудовых взаимоотношений на предприятии общественного питания. Порядок и правила принятия на работу сотрудников; анализ их эффективности. Применяемые методы нормирования рабочего времени на предприятии. Графики выхода на работы и анализ их эффективности. Факторы мотивации, применяемые на предприятии. Методы поощрения и наказания. Варианты дисциплинарных процедур на предприятии. Применяемая система и форма оплаты труда и ее эффективность. Работа с документами. Составление отчетов</p>	6
<p>17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p>	<p>Работа с документами. Составление отчетов</p>	6
<p>18. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления</p>		6

табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Итого		108
ПМ 07Выполнение работ по профессиям 16675 Повар		108
7.1 Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов (в том числе национальных) разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюد из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	6
7.2 Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления горячих супов: пюреобразных, прозрачных. организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пюреобразных, прозрачных, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи	6
7.3 Совершенствование навыков приготовления красного основного соуса и его производных, национальных соусов.	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления соуса красного основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	6
7.4 Совершенствование навыков приготовление белого основного соуса, его производных, национальных соусов. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;	Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления соуса белого основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	6

<p>7.5 Совершенствование навыков отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.6 Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра.</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.7 Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из овощей, грибов, сыра</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из овощей, грибов, сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.8 Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра.</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд из овощей, грибов, сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.9 Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы.</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.10 Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы.</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды,</p>	6

	<p>оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	
<p>7.11 Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы.</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.12 Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления запеченных, припущенных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.13 Совершенствование навыков приготовления блюд из отварного мяса</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.14 Совершенствование навыков приготовления блюд из жаренного мяса</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.15 Совершенствование навыков приготовления блюд из запеченного мяса</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	6
<p>7.16 Совершенствование навыков приготовления блюд из отварной птицы</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к</p>	6

	<i>качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</i>	29
<i>7.17 Совершенствование навыков приготовления блюд из жаренной птицы</i>	<i>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</i>	6
<i>7.18 Совершенствование навыков приготовления блюд из запеченной птицы</i> <i>Дифференцированный зачет</i>	<i>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сельхоз птицы, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</i>	4
Итого		2 108

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания города Краснодара. Во время прохождения производственной практики обучающиеся усваивают навыки приготовления блюд из мяса домашней птицы, приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4.2. Характеристика рабочих мест

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Мясной, горячий цех. Мучной и кондитерский цеха	Мясорубки, фаршемешалки, весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, протирочная машина, холодильные шкафы	Инструменты: поварская тройка, ложка нузетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки, различные выемки.

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Реализация программы модуля предполагает обязательную практику: учебную практику (производственное обучение) рекомендуется реализовывать рассредоточено, чередуя с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля; производственную практику – концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники и учебные пособия: Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария учебник для НПО: учебное пособие для СПО. - М.: Академия, 2014.
2. Матюхина З. П., Королев Э.П. Товароведение пищевых продуктов учебник для НПО; учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2014.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2014.
4. Ботов М. И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО.- М.: Академия, 2014.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: издательский центр Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для НПО. - М.: Академия, 2014.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2014.
3. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Академия, 2014.
4. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы: сайты

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>- Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru> и другие.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а так же выполнения учащимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых и горячих блюд. -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) при приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; -демонстрация последовательности технологического процесса для приготовления простых и горячих блюд. -демонстрация различных методов приготовления простых и горячих блюд; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых и горячих блюд для подачи; -соответствие готовых и горячих блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых и горячих блюд 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>тестирование;</p> <p>экзамен.</p>
<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья); -осуществление расчета необходимого количества продуктов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд и изделий; 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование;</p> <p>экзамен.</p>

<p>-соответствие готовых блюд и изделий требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых блюд и изделий.</p>	
<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд и кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие готовых простых блюд и кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых блюд и кондитерских изделий .</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование; экзамен.</p>