МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
«31 »августа 2022 г.

ПРОГРАММАПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента

Профессия:43.01.09Повар,кондитер

2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар,кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента**

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н. мастер производственного обученияГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа **производственной практики**– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее–ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей43.00.00Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности(ВПД):

Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортиментаисоответствующихпрофессиональныхкомпетенций (ПК):

ПК 2.1.Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортиментавсоответствиисинструкциямиирегламентами

ПК2.2.Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов,отваровразнообразного ассортимента

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализациисупов разнообразного ассортимента

ПК 2.4.Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениегорячихсоусовразнообразного ассортимента

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализациигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхизделийразнообразного ассортимента

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,мукиразнообразногоассортимента

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразногоассортимента

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи икроликаразнообразного ассортимента

Рабочаяпрограммапроизводственнойпрактикиможетбытьиспользованавдополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификацииипереподготовки)ипрофессиональнойподготовкеработниковвобластииндустриипитанияразличныхформсобственности.

1.2. Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формированиеуобучающихсяпрактическихпрофессиональныхуменийдляосвоениявидов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучениетрудовымприемам,операциямиспособамвыполнениятрудовыхпроцессов,характерныхдлясоответствующейпрофессииинеобходимыхдляпоследующегоосвоенияимиобщихипрофессиональныхкомпетенцийпоизбраннойпрофессии;

- закреплениеисовершенствованиепервоначальныхпрактическихпрофессиональныхумений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразного ассортимента

Сцельюовладенияуказаннымвидомпрофессиональнойдеятельностиисоответствующимипрофессиональнымикомпетенциямиобучающихсявходеосвоенияпрофессиональногомодулядолжен:

Иметь практический опыт:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов;

– выборе,оценкекачества,безопасностипродуктов,полуфабрикатов,приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных;

– упаковке,складированиинеиспользованныхпродуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,хранениисучетомтребований кбезопасностиготовойпродукции;

– ведениирасчетовспотребителями.

знать:

– требованийохранытруда,пожарнойбезопасности,производственнойсанитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценкииуправлениюопасными факторами(системы ХАССП);

– видов,назначения,правилбезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,посудыи правилуходазаними;

– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения,методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных;

– норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктовпри приготовлении;

– правилиспособовсервировкистола,презентациисупов,горячихблюд,кулинарных изделий,закусок;

уметь:

– подготавливатьрабочееместо,выбирать,безопасноэксплуатироватьоборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

– оцениватьналичие,проверятьорганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,пряностей,приправидругихрасходныхматериалов;обеспечиватьихxранениевсоответствиисинструкциямии регламентами, стандартамичистоты;

– своевременнооформлятьзаявкунасклад;

– осуществлятьихвыборвсоответствиистехнологическимитребованиями;

– соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродуктов,подготовкии применения пряностейиприправ;

– выбирать,применять,комбинироватьспособыприготовления,творческогооформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразногоассортимента,втом числерегиональных;

– оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3.Формы проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, студенты в ходе производственной практики выполняют функции техника-программиста.

1.4.Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях или в организациях, которые оснащены современным программным и аппаратным компьютерным обеспечением и располагают достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения студентов.

1.5 Формы контроля:

Производственная практика–дифференцированный зачет

1.6. Количество часов, необходимое для освоения производственной практики: 252 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление иподготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента.**

Врезультатепрохожденияучебнойпрактикипо ВПДобучающийсядолженосвоить:

Код	Наименованиерезультатаобучения
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдляприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями иregламентами
ПК2.2	Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов, отвароврaзнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализациигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхизделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодного сырья разнообразногоассортимента
ПК2.8	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,домашнейптицы,дичии кроликаразнообразногоассортимента

Освоениеобщихкомпетенций(ОК):

Код	Наименованиеобщихкомпетенции
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК03.	Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами
ОК05.	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективнодействоватьвчрезвычайныхситуациях
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоватьсяпрофессиональной документацией на государственноми иностранномязыке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Компетенции	Видыработ	Темывыполняемыхработ	Объемчасов
ПК2.1,2.2	**Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразногоассортимента**		**24**
		Отработка практических навыков поприготовлению бульоны мясо-костный,костный.	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюбульоны, изптицы.	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюбульоны, изрыбыразных видов	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюгрибного отвара,овощныеотвары	6
ПК2.1,2.3	**Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента**		**30**
		Отработка практических навыков поприготовлению борщи, разнообразногоассортимента Отработка практических навыков по приготовлению щи разнообразногоассортимента	6
		Отработка практических навыков по приготовлению рассольники разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению	6

		картофельных супов разнообразного ассортимента с овощами	
		Отработка практических навыков по приготовлению Картофельных супов разнообразного ассортимента с крупами Отработка практических навыков по приготовлению картофельных супов разнообразного ассортимента с макаронными изделиями	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюсупов-пюре разнообразного ассортимента овощные. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре разнообразного ассортимента из мяса	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	6
ПК2.1,2.4	**Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента**		**30**
		Отработкапрактических навыков по приготовлению горячих красныхсоусовразнообразногоассортимента Отработкапрактических навыков по приготовлению горячих белыхсоусовнамясномбульонеразнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактических навыков по приготовлению горячих белыхсоусовнарыбномбульонеразнообразногоассортимента	6

		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюмолочных, сметанныхсоусовразнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактических навыков по приготовлению сладких соусовнаразнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюхолодных соусовразнообразногоассортимента Отработкапрактическихнавыковпоприготовлениюмасляных смесейразнообразногоассортимента	6
ПК2.1,2.5	**Осуществить приготовление, хранениегорячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп,бобовых,макаронныхизделийразнообразногоассортимента**		**30**
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюдаизовощейразнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюдаизкрупразнообразногоассортимента	6

		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюдаизгрибовразнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюдаизбобовых,разнообразногоассортимента	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюдаизмакаронныхизделийразнообразногоассортимента	6
ПК2.1,2.6	**Осуществитьприготовление,хранение горячихблюд,кулинарныхизделий, закусокизяиц,творога,сыра,мукиразнообразногоассортимента**		**30**
		Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц, разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога разнообразного ассортимента	6
		Отработкапрактическихнавыковпоприготовлению горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок из муки: лапша, пельмени в ассортименте	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из муки пресного теста: блины в ассортименте	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки пресного теста:пирожки печеные в ассортименте	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки пресного теста: жареные во фритюре	6
ПК2.1,2.7	**Осуществить приготовление хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**		**30**
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы отварной, припущенной разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы жаренной основнымспособомразнообразногоассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из рыбы жаренной во фритюре разнообразного ассортимента	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизрыбыфаршированной	6
ПК2.1,2.8	**Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента**		**78**
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из говядины крупнокусковых п/ф.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизговядиныжаренныхнатурально-порционных,панированных Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины запечённых блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из говядины тушеных блюд Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины отварных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины жаренных натурально-порционных, панированных	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок свинины, баранины запечённых блюд	6

		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из свинины, баранины тушеных блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизнатурально-рубленноймассы	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизкотлетноймассы	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизсубпродуктов	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюдкулинарныхизделий,закусокиздомашнейптицы,дичи,кролика отварных.	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика жаренных натурально-порционных. Осуществить приготовление, хранение горячих блюд Кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи,кролика	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи запечённых блюд . Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи тушеных блюд	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарныхизделий,закусокизкроликатушеныхблюд	4

	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙЗАЧЕТ	**2**
	ВСЕГО	**252**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется в организациях и на предприятиях, соответствующих профилю образовательной программы и содержанию профессионального модуля.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи Богушева В.И.Издательство:Издательство "Феникс"Год: 2018Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.Андонова Н.И. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. –М. : Издательский центр «Академия», 2017.

2.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

3.Володина М.В., Сопачёва Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

4.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

5.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

6.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

7.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

8.Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

9.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

10.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 2018

11.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

12.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

13.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

14.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

15.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
17.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
18.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

20.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
22.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
23.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)

https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738
2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

4.3. Общие требования к организации производственной практики

1. Базы практики

Основными базами прохождения производственной практики является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми колледжем заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов-практикантов рабочими местами.

Разрешается студенту лично найти организацию и объект практики, соответствующие требованиям учебного заведения и программе практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации, в том числе в части государственного социального страхования;
- правила внутреннего распорядка принимающей организации.

Профильные организации должны быть оснащены современным программным и аппаратным компьютерным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Руководитель практики от колледжа:

1) совместно с заместителем директора по УПР участвует в распределении студентов по базам практики и обеспечивает проведение в колледже подготовительных мероприятий, связанных с отбытием студентов на практику;

2) несет ответственность за качественное прохождение практики и строгое соответствие ее программе;

3) согласовывает с руководителем практики от предприятия рабочие места и календарный план прохождения студентами практики;

4) при необходимости оказывать методическую помощь руководству принимающей организации или руководителям практики от производства;

5) контролирует обеспечение студентам-практикантам нормальных условий труда со стороны администрации учреждения, где проходит практика;

6) консультирует студентов в период практики по теоретическим и практическим вопросам;

7) выезжает на места практики в соответствии с утвержденным графиком;

8) следит за составлением студентами отчета о практике, рецензирует отчет;

9) принимает зачеты по практике и оценивает результаты освоения практики с оформлением зачетной ведомости;

10) готовит предложения по совершенствованию практики.

11) представляет заместителю директора по УПР дневники и отчеты по практике

Руководитель практики от производства:

1) корректирует совместно с руководителем практики от колледжа график прохождения практики студентами;

2) несет ответственность за своевременное ознакомление студентов-практикантов с положениями об охране труда и техники безопасности;

3) обеспечивает студентам в период практики нормальные производственные условия;

4) руководит повседневной работой студентов;

5) заполняет аттестационные листы студентов-практикантов

Обязанности студентов-практикантов

По окончании производственной практики студент должен оформить отчет по практике. Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики. Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики, с включением необходимых схем, скриншотов.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:

- дневник, в котором студент должен с первого дня практики вести записи о выполняемой ежедневно работе в профильной организации. Записи в дневнике заверяет руководитель производственной практики от предприятия;
- письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике
- аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименованиепрофессиональныхиобщихкомпетенций, формируемых в рамкахмодуля	**Критерииоценки**	**Методыоценки**
ПК2.1 Подготавливать рабочееместо, оборудование, сырье,исходные материалы дляприготовления горячихблюд, кулинарных изделий,закусок разнообразногоассортимента всоответствиис инструкциями ирегламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации исодержаниюрабочегоместаповара****всоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты(системаХАССП),требованиямиохраныпрудаитехники безопасности:* адекватныйвыборицелевое,безопасноеиспользование оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,посуды, соответствие видувыполняемыхработ (виду и способу механической итермической кулинарной обработки);рациональноеразмещениенарабочемместеоборудования, инвентаря, посуды,инструментов, сырья, материалов;соответствие содержания рабочего местатребованиям стандартов чистоты, охраныпруда,техники безопасности; своевременноепроведениетекущейуборкирабочегоместаповара; рациональныйвыбориадекватноеиспользованиеомоющих и дезинфицирующихсредств; правильноевыполнениеработпоуходузавесоизмерительным оборудованием;соответствиеметодовмытья(вручнуюивпосудомоечной машине), организациихранения кухонной посуды ипроизводственногоинвентаря,инструментовинструкциям,регламентам; соответствие организации хранениепродуктов,полуфабрикатов,готовой горячейкулинарной продукции требованиям к ихбезопасности для жизни и здоровья человека(соблюдение температурного режима,товарного соседства в холодильномоборудовании, правильность охлаждения,замораживания для хранения, упаковки навынос,складирования); соответствиеметодовподготовкикработе,эксплуатации технологического оборудования,производственногоинвентаря,	***Текущийконтроль:*** *экспертноенаблюдение и оценкав процессевыполнения:* *- заданий попроизводственнойпрактикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертноенаблюдение и оценкавыполнения:* *- экспертная оценказащитыотчетовпопроизводственнойпрактикам*

	инструментов,весоизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпотехникебезопасности,охранетруда,санитариии гигиене; правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; точность, соответствие заданию расчетапотребности в продуктах, полуфабрикатах;соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам	
ПК 2.2.Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов, отваровразнообразногоассортимента **ПК 2.3.**Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации суповразнообразногоассортимента **ПК 2.4.**Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениегорячихсоусовразнообразногоассортимента **ПК 2.5.**Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих блюд игарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронныхизделий разнообразногоассортимента **ПК 2.6.**Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусокиз яиц,	Приготовление,творческоеоформлениеиподготовка к реализации горячей кулинарнойпродукции: адекватныйвыборосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов,втомчислеспеций, приправ,точное распознаваниенедоброкачественных продуктов;соответствие потерь при приготовлениигорячей кулинарной продукциидействующимнормам; оптимальностьпроцессаприготовлениясупов,соусов,горячихблюд,кулинарныхизделийизакусок(экономияресурсов:продуктов, времени, энергетических затрат ит.д., соответствие выбора способов и техникприготовлениярецептуре,особенностямзаказа); профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; правильное,оптимальное,адекватноезаданию планирование и ведение процессовприготовления,творческогооформлениияподготовкикреализациисупов,соусов,горячихблюд,кулинарныхизделийизакусок, соответствие процессовинструкциям,регламентам; соответствиепроцессовприготовлениияподготовкикреализациистандартамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности: корректное использование цветныхразделочныхдосок; раздельноеиспользованиеконтейнеровдляорганических и неорганических отходов;соблюдение требований персональнойгигиены в соответствии с требованиямисистемыХАССП(сан. спец.одежда,чистотарук,работавперчаткахпривыполнениионкретных операций,хранениеножейвчистомвидевовремяработы,	

творога, сыра, мукиразнообразногоассортимента **ПК 2.7.**Осуществлятьприготовление, творческоеоформлениеиподготовкук	правильная(обязательная) дегустация в процессеприготовления,чистотанарабочемместеив	

реализациигорячихблюд, кулинарныхизделий,закусок изрыбы,нерыбноводного сырьяразнообразного ассортимента **ПК2.8**.Осуществлять приготовление,творческое оформлениеи подготовкук реализациигорячихблюд, кулинарныхизделий,закусок измяса,домашнейптицы, дичиикролика разнообразногоассортимента	холодильнике); адекватныйвыборицелевое,безопасноеисполь зованиеоборудования,инвентаря,инструменто в,посуды; соответствиевременивыполненияработнормат ивам; соответствиемассысупов,соусов,горячихблюд ,кулинарныхизделий,закусоктребованиям рецептуры, меню, особенностямзаказа; точностьрасчетовзакладкипродуктовприизме нении выхода горячей кулинарнойпродукции, взаимозаменяемости продуктов;адекватность оценки качества готовойпродукции, соответствия ее требованиямрецептуры,заказу; соответствие внешнего вида готовой горячейкулинарнойпродукциитребованиямре цептуры,заказа: соответствиетемпературыподачивидублюда; аккуратностьпорционированиягорячихблюд,к улинарныхизделий,закусокприотпуске(чистот атарелки,правильноеиспользованиепространс тватарелки,использование для оформления блюда толькосъедобныхпродуктов) соответствие объема, массы блюда размеру иформетарелки; гармоничность,креативностьвнешнеговидагот овой продукции (общее визуальноевпечатление:цвет/сочета ние/баланс/композиция)гармоничностьвкуса, текстуры иароматаготовой продукции в целом и каждогоингредиента современным требованиям,требованиям рецептуры, отсутствиевкусовых противоречий; соответствиетекстуры(консистенции)каждого компонента блюда/изделия заданию,рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовойгорячей кулинарной продукции для отпусканавынос	
ОК01Выбиратьспособы решениязадач профессиональной деятельности,применительно кразличнымконтекстам.	точность распознавания сложныхпроблемныхситуацийвраз личныхконтекстах; адекватностьанализасложныхситуацийприре шении задач профессиональнойдеятельности; оптимальностьопределенияэтаповрешенияз адачи;	***Текущийконтроль:*** *экспертноенаблюден ие и оценкав процессевыполнения :*

	адекватность определения потребности винформации; эффективностьпоиска; адекватность определения источниковнужных ресурсов; разработка детального плана действий;правильность оценки рисков на каждом шагу;точность оценки плюсов и минусовполученногорезультата,своегопланаиегореализации,предложениекритериевоценкиирекомендацийпоулучшениюплана	- *заданий* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертноенаблюдение и оценкавыполнения:* - *практическихзаданий надифференцированномзачете;- экспертная оценказащитыотчетовпопроизводственнойпрактики*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализи интерпретациюинформации, необходимойдля выполнения задачпрофессиональнойдеятельности	оптимальность планированияинформационного поиска из широкогонабора источников, необходимого длявыполнения профессиональных задач;адекватность анализа полученнойинформации, точность выделения в нейглавных аспектов; точность структурирования отобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности;	
ОК.03Планировать иреализовывать собственноепрофессиональное иличностноеразвитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;точность, адекватность применениясовременной научной профессиональнойтерминологии	
ОК 04. Работать в коллективеи команде, эффективновзаимодействоватьсколлегами, руководством,клиентами	эффективностьучастияв деловомобщениидлярешения деловыхзадач; оптимальность планированияпрофессиональнойдеятельность	
ОК. 05 Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию на государственном языке сучетом особенностейсоциального и культурногоконтекста	грамотность устного и письменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональной тематике нагосударственном языке;толерантность поведения в рабочемколлективе	

ОК 06.Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию, демонстрироватьосознанное поведениена основеобщечеловеческих	пониманиезначимостисвоейпрофессии	
ценностей		
ОК 07.Содействоватьсохранению окружающейсреды, ресурсосбережению,эффективно действовать вчрезвычайныхситуациях	точность соблюдения правил экологическойбезопасности при ведении профессиональнойдеятельности; эффективность обеспеченияресурсосбереженияна рабочемместе	
ОК. 09Использоватьинформационные технологиив профессиональнойдеятельности	адекватность, применения средствинформатизацииинформационныхтехнологий для реализациипрофессиональнойдеятельности	
ОК 10.Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном иностранномязыке	адекватность понимания общего смыслачетко произнесенных высказываний наизвестные профессиональные темы);адекватность применения нормативнойдокументации в профессиональнойдеятельности; точно,адекватноситуациюобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(текущиеипланируемые); правильнописатьпростыесвязныесообщенияна знакомыеилиинтересующиепрофессиональныетемы	