

**ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

ООО «АВАКЯН»  
(наименование организации)  
Заведующий производством  
Пономарева Л.И. *Л.И. Пономарева*  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
*В.А. Чайковский* ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« 26 » \_\_\_\_\_ 20 15 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики  
(по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю**

**ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции»**

По специальности

260807

(код специальности)

**Технология продукции общественного питания**

\_\_\_\_\_  
(наименование специальности)

**Волгоград**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности).....	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	8
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности).....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подбора посуды и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

- органолептическими способами оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты сырья;
- подбирать и рассчитывать оборудование, инвентарь;
- составлять производственные программы для разных типов предприятий питания, дотоготовочных и заготовочных цехов
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### 1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Вводное занятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение вводного инструктажа</li> <li>2. Ознакомление с предприятием питания (базой практики)</li> <li>3. Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте)</li> <li>4. Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам)</li> <li>5. Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики</li> <li>6. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах</li> </ol>	6	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация и приготовление сложных супов</b>	6	3
<b>Тема 2.1 Классификация и приготовление сложных горячих супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих супов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заправочных супов: щей (супочных, боярских, рахмановских); борщей (флотский, московский, сибирский); солянок (сборной мясной, из субпродуктов, рыбной, домашней, донской, из птицы, грибной);</li> <li>– протертых супов: (пюре, крем, биски);</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прозрачных супов с различными гарнирами;</li> <li>– национальных супов (использование быстрозамороженных супов и сухих полуфабрикатов супов, выпускаемых промышленностью).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих супов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих супов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
Тема 2. 2 Организация процесса приготовления сложных горячих супов	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению бульонов, супов в горячем цехе.</p> <p>Требование к персоналу по приготовлению бульонов, супов.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению супов с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда.</p> <p>Основные понятия и виды контроля качества супов, порядок заполнения журнала по проведению бракеража. Правила отбора проб.</p> <p>Основные точки технологического контроля при приготовлении супов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	2	
Раздел 3	<b>Организация и приготовление сложных горячих супов</b>	6	3
Тема 3.1 Классификация и приготовление сложных горячих супов	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению		

	<p>ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— на основе красного основного соуса;</li> <li>— на основе белого основного соуса (на мясном, рыбных бульонах);</li> <li>— на основе сливочного масла;</li> <li>— на основе овощных соков, пюре, фруктов, ягод, «быстрых» соусов (на основе мясного сочка);</li> <li>— «оригинальных» соусов, соусов для паст.</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самоеценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>	
<p><b>Тема 3.2 Организация процесса приготовления сложных горячих соусов</b></p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Техническое оснащение рабочего места по производству сложных горячих соусов.</p> <p>Квалификационные требования к персоналу по приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих соусов с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий</p>	<p>2</p>



	эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда. Основные понятия и виды контроля качества соусов, порядок заполнения журнала по проведению бракеража. Правила отбора проб. Основные точки технологического контроля при приготовлении горячих соусов. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
<b>Раздел 4</b>	<b>Организация и приготовление сложных горячих блюд</b>	<b>54</b>	<b>3</b>
<b>Тема 4.1 Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3, ПК 4. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из овощей и грибов. Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов. Ассортимент сложных гарниров из картофельного пюре, из сельдерея, цветной капусты, шпината, глазированных овощей. Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей, грибов. Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из овощей, грибов запеченных: в соусе, пудинги, запеканки, суфле, фаршированные. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из овощей и грибов. Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих блюд из овощей и грибов. Сдача выполненного задания.	<b>10</b>	

	Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
<b>Тема 4.2 Приготовление сложных горячих блюд из сыра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.</p> <p>Ассортимент сложных горячих блюд из сыра (сыра жаренного, шариков из сырной массы, жаренных во фритюре, тренок в жидком фондю из сыра, оющей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, суна из сыра, сырного соуса) и особенности их приготовления.</p> <p>Правила выбора сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из сыра.</p> <p>Основные критерии оценки качества блюд из сыра.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из сыра.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<b>Тема 4.3 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению		

Тема 4.4 Приготовление сложных горячих блюд из мясопродуктов	<p>ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- из отварной и припущенной рыбы;</li> <li>-- из жареной рыбы (основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле);</li> <li>-- из тушеной и запеченной рыбы;</li> <li>-- из нерыбного водного сырья.</li> </ul> <p>Рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Особенности оформления и подачи блюд.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 4.4 Приготовление сложных горячих блюд из мясопродуктов	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	10	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p>		

<p>Тема 4.5 Приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика</p>	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из мясопродуктов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из мясопродуктов.</p> <p>Ассортимент сложных горячих блюд из мясопродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– из отварного и припущенного мяса;</li> <li>– из жареного мяса;</li> <li>– из тушеного и запеченного мяса;</li> <li>– из рубленого мяса, субпродуктов, кнельной массы.</li> </ul> <p>Рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из мясопродуктов. Особенности оформления и подачи блюд.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из мясопродуктов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих блюд из мясопродуктов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>	<p>10</p>
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика;</li> <li>– из жареной птицы, дичи, кролика;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– из тушеной и запеченной птицы, дичи, кролика;</li> <li>– из рубленой, кнельной массы птицы.</li> </ul> <p>Рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из птицы, дичи, кролика. Особенности оформления и подачи блюд.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p><b>Тема 4.6 Организация приготовления сложных горячих блюд</b></p>	<p><i><b>Содержание учебного материала</b></i></p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Техническое оснащение рабочего места по производству сложных горячих блюд.</p> <p>Квалификационные требования к персоналу по приготовлению сложных горячих блюд.</p> <p>Основные требования к созданию оптимальных условий труда в горячем цехе.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда.</p> <p>Основные понятия и виды контроля качества горячих блюд. порядок заполнения журнала по проведению бракеража сложных горячих блюд.</p> <p>Правила отбора проб.</p> <p>Основные точки технологического контроля при приготовлении горячих блюд.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	<p><b>4</b></p>	

	Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
<b>Итоговая аттестация</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли	<b>экзамен</b>	
		<b>всего</b>	<b>250/72 (12 дней)</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (заготовочных и дотоготовочных) на предприятии питания (базе практики) и учебной технологической лаборатории.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

#### Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото-камера, принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

#### 2. Оснащение лаборатории

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, напольная посуда (кастрюли, сковороды, карбины для варки рыбы, сотейники), гастростомкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06 2001 № 389, от 27.10. 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

7. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс ]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц. текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс]:СПС.-Электрон. Дан. и прогн.

#### *Основная литература:*

1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2008г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. В.И Богущева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
8. Огорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
9. Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Граценков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
10. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2007г.

#### *Нормативные документы:*

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества производства общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, поступлению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.



15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997г.1, Ичасти,Сборник технологических нормативов.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
17. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978. 2005,2010).

*Дополнительная литература:*

1. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Тагарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006г
3. М. М. Амренова , Н.М. Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.ТкачеваГ.Я.Шмакова «Повар» практические основы профессиональной деятельности, учебное пособие Москва «Академкнига/Учебник»2006 г.
4. Васюкова А. Г., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
5. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.

*Программное обеспечение и Интернет-ресурсы*

1. Интернетсайты: -recept- testa/ru/.../303Kuhnja  
-www.mmcna.com/.../151  
-restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
2. Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
3. Методические указания по выполнению практических и лабораторных занятий.
4. Мультиимедийные пособия разработанные преподавателем.
5. Периодические издания – журналы:  
«Гастроном» за 2008 -2014г  
«Школа гастроном» за 2008-2014г.  
«Питание и общество» за 2008 -2014г  
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления полуфабрикатов для супов и сложных горячих супов.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих супов.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих супов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих супов.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых супов и определение «точек» технологического контроля.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов, и составление технологической документации.</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на практико-лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации</p>
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления полуфабрикатов для соусов и сложных горячих соусов.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих соусов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих соусов.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых соусов и определение «точек» технологического контроля.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов, и составление технологической документации.</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на практико-лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд из</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на практико-лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической</p>

	овощей, грибов и сыра) определение «точек» технологического контроля. Правильность и точность проведения технологических расчетов, и составление технологической документации.	документации.
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов, и составление технологической документации.</p> <p>Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Рациональность организации рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Правильность приготовления и оформления сложных горячих блюд.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд, правил хранения и требований к качеству готовых блюд.</p> <p>Соблюдение требований к температуре подачи сложных горячих блюд.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов, и составление технологической документации.</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на практическо-лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
<b>Итоговая сессия по модулю ПМ03</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отчет по производственной практике</li> <li>• Аттестационный лист от работодателя</li> <li>• Выполненные самостоятельные работы.</li> <li>• Отчеты по лабораторно-практическим занятиям</li> <li>• Квалификационный экзамен на базе предприятия питания</li> </ul>
<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных занятий, выполнения заданий по практике.</p>	<p><b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать	<p>организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой, санитарно-гигиеническими требованиями и охраны труда; выбирает оборудование, инвентарь, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ;</p>	<p><b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике</p>

их эффективность и качество.	профессиональной профилактики своего здоровья: - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических занятий, самостоятельных заданий во время производственной практики;- оценивает качество выполняемых работ во время лабораторно-практических занятий и производственной практики.	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет характеризующие процесс контролируемые параметры; - выполняет действия по подготовке, завершению и контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции нормативным показателям; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте - выполняет операции по сбору, продублированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.;	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- постоянно занимается самообразованием, выполняя самостоятельно задания; - участвует во внеаудиторных мероприятиях, конкурсах, олимпиадах - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами трансформации информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет, разрабатывает и представляет компьютерные презентации, - осуществляет обучение с использованием ПК.	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.		<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;- активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;- демонстрирует коммуникативность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения; - работает на производстве и на лабораторных занятиях с любыми коллегами.	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- умеет расставлять приоритеты при выполнении заданий на лабораторных занятиях, при прохождении производственной практики; - демонстрирует ответственность за качество, точность и правильность ведения технологического процесса; - демонстрирует и контролирует правильную подготовку и использование технологического оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации;	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике.

	<p>- демонстрирует и контролирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения технологических пераций;</p> <p>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении заданий на лабораторно- практических занятиях, производственной практике;</p>	<p>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения технологических пераций;</p> <p>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении заданий на лабораторно- практических занятиях, производственной практике;</p>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>- умеет своевременно определять необходимость профессионального самосовершенствования и повышения квалификации;</p> <p>- умеет планировать и рационально распределять внеурочное время</p>	<p><b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике, проведение текущего контроля и оценка плана профессионального самосовершенствования.</p>	<p><b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике, <b>моделирование практических ситуаций</b> в области составления учебных планов и использования на лабораторно-практических занятиях.</p>
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<p>- демонстрирует правильное применение знаний, научных достижений современных технологий приготовления пищи</p>	<p>- демонстрирует правильное применение знаний, научных достижений современных технологий приготовления пищи</p>	