

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

(наименование организации)

(Должность, Ф.И.О.)

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

«_____» _____ 20____ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 09 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

2018

Рассмотрено на заседании кафедры

Профессионального цикла

Протокол № _____

от «_____» _____ 20____ г.

Заведующий кафедрой

_____ Веденеева Л.В.

Одобрено

Заместитель директора по УР

_____ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

_____ Николаева Н.В.

«_____» _____ 20____ г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

Эксперты**Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса
и торговли»

_____ Ясавнина С.Н.

Содержательная
экспертиза

_____	_____	_____
должность	подпись	Ф.И.О.

Внешняя экспертизаСодержательная
экспертиза

Название организации		

_____	_____	_____
должность	подпись	Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	10
3. Условия реализации программы производственной практики	21
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	-оценить наличие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению блюд кухонь мира в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать	- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные

		<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд кухонь мира</p>	<p>методы приготовления блюд кухонь мира;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд кухонь мира;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира			
	Контроль за подготовкой основных	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд кухонь мира; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд кухонь мира в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления кулинарной продукции 	<p>характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд кухонь мира - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд кухонь мира; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
<p>Контроль и ведение процессов приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить блюда кухонь мира в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда кухонь мира; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе 	<p>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты , отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для блюд кухонь мира;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая

документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- 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;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

всего – 150 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда-оснащенные необходимыми средствами для проведения практики. Базой практики является ведущие рестораны города Волгограда: «Волгоград», «Кадафи», «Южный», «Княгининский двор», «Капучино», «Базилико», «Якитория», «7- мое Небо», РК «Миля», «Вкусный дом», «Римини», «Сакура»

и

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	150
в том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы	30
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии	24
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Америки	24
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Африки, Ближнего Востока	24
Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии	12
Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь стран СНГ	30
Итоговая аттестация	зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие			6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК 08.02. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира			144
	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы			30
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы Франция, Италия, Германия, Великобритания и Ирландия, Греция	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	6

		результатов в соответствии с ПК.		
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	6

		супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Европы. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Европы. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Европы. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы.	6
	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии			24
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.1. Приготовление блюд различных кухонь Азии Индия Индонезия Корея Китай Япония	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Азии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Азии. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Азии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Азии. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Азии. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Азии.	6

ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Азии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Азии. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Азии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Азии.</p> <p>Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Азии.</p> <p>Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Азии.</p>	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Азии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Азии. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Азии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Азии.</p> <p>Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Азии.</p> <p>Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Азии.</p>	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Азии.</p> <p>Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Азии.</p> <p>Организация системы контроля в процессе приготовления и</p>	6

		Азии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Азии. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Азии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	реализации супов, соусов национальных кухонь Азии.	
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление блюд Северной и Южной Америки			24
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 3.1. Приготовление блюд Северной и Южной Америки США Мексика Бразилия Аргентина Куба	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Северной и Южной Америки. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Северной и Южной Америки. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Северной и Южной Америки. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Северной и Южной Америки.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Северной и Южной Америки. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Северной и Южной Америки. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Северной и Южной Америки. Уборка рабочего места, оборудования.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Северной и Южной Америки.	6

		Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.		
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Северной и Южной Америки . Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Северной и Южной Америки . Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Северной и Южной Америки . Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Северной и Южной Америки.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Северной и Южной Америки . Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Северной и Южной Америки . Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Северной и Южной Америки . Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Северной и Южной Америки.	6

ПК1.1-1.2 ОК 1,ОК 4, ОК 7	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Африки, Ближнего Востока			24
ПК1.1-1.2 ОК 1,ОК 4, ОК 7	Тема. Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока: Африка Турция, Египет, Алжир, Тунис, Марокко	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Африки, Ближнего Востока.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1,ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Африки, Ближнего Востока.	6

ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Африки, Ближнего Востока.</p>	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Африки, Ближнего Востока. Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Африки, Ближнего Востока.</p>	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии и Новой Зеландии			12

ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема Приготовление блюد Австралии и Новой Зеландии: Австралия, Новая Зеландия	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Австралии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Австралии. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Австралии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Австралии. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Австралии. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Австралии	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд Австралии. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении зарубежных блюд Австралии. Завершение технологического процесса по приготовлению зарубежных блюд Австралии. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Австралии. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Австралии. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Австралии	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь стран СНГ			30
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема . Приготовление блюд стран СНГ Узбекистан	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь России и стран СНГ. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация	6

	Казахстан Кавказ Белоруссия Украина Татарстан Россия Кухня Дона	режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд стран СНГ. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь России и стран СНГ. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь России и стран СНГ	
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд стран СНГ. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь России и стран СНГ. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь России и стран СНГ. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь России и стран СНГ	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. 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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд стран СНГ. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь России и стран СНГ. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь России и стран СНГ. Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь России и стран СНГ	6

		<p>стран СНГ.Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ.Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	стран СНГ	
<p>ПК1.1-1.2</p> <p>ОК 1,ОК 4,</p> <p>ОК 7</p>		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, 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. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд стран СНГ.Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ.Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь России и стран СНГ.</p> <p>Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь России и стран СНГ.</p> <p>Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь России и стран СНГ</p>	6
<p>ПК1.1-1.2</p> <p>ОК 1,ОК 4,</p> <p>ОК 7</p>		<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, 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. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. Проведение технологических операций по приготовлению зарубежных блюд стран СНГ.Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд стран СНГ.Завершение технологического процесса по приготовлению блюд стран СНГ. Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<p>Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь России и стран СНГ.</p> <p>Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь России и стран СНГ.</p> <p>Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь России и стран СНГ</p>	6

Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли			Зачет
	Итого			150 (25 дней)

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 доготовочных) на предприятии питания (базе практике) 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, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Европейские обычаи питания. -М.: «Финансы и статистика»-2006.-204с.;
2. Кухни народов мира.- У-Фактория, 2005.- 672 с.;
3. Сомов И.Н. Кухни народов мира.- Вече, 2005.-448с.;
4. Кухня народов мира.- АСТ, Астрель, 2005.- 288 с.;
5. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. -М.: Центрполиграф, 2007.- 640с.;

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2009. – 448 с.;
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

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 отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления национальных блюд Правильность приготовления национальных блюд.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии, производственной практике
ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.	Правильность формирования ассортиментной политики Правильность разработки производственной программы предприятий питания с учетом особенностей питания различных кухонь.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении национальных блюд; Рациональность организации рабочего места для приготовления национальных блюд; Правильность приготовления и оформления национальных блюд; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых национальных блюд; Соблюдение требований к температуре подачи национальных блюд;	<ul style="list-style-type: none"> • Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа • Практический экзамен на базе предприятия

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предъявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время производственной практики; - составляет план выполнения действий на практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, - Осуществляет обучение с использованием ПК . 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Просмотр самостоятельно выполненной презентации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве с любыми коллегами. 	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-планирование внеурочной работы	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ОТЧЁТ

О прохождении практики по специальности

Профессиональный модуль

ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студента(ки) _____

Группы _____ Курса _____

Место практики _____

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

МП.

Руководитель практики от колледжа _____
(Ф.И.О. должность)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

Описать любую одну национальную кухню мира по меню предприятия.

1. Ознакомление с предприятием
 - Характеристика предприятия: описание типа предприятия, его фото, адрес, режим работы.
 - Организация работы цеха.
2. Технологический процесс приготовления и оформления национальных холодных блюд и закусок, их подача.
3. Технологический процесс приготовления и оформления национальных супов (холодных, горячих), их подача.
4. Приготовление и оформление национальных вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, их подача.
5. Приготовление и оформление национальных сладких блюд и напитков (холодных, горячих), их подача.
6. Приготовление и оформление национальных мучных кондитерских изделий, их подача.
7. Требования к качеству, сроки хранения и реализации национальных блюд и мучных кондитерских изделий.

Приложение:

- Технологические карты
- Техничко-технологические карты
- Фото блюд

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
 для освоения **ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки**
к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

Ф.И.О.студента _____

Группа _____ курс _____

Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с _____ по _____

Виды и объём работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объём часов	ДНИ
		ППС	
1.	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.	6	1
2.	Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.	144	24
ИТОГО		150	25

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале):

№ п/ п	Виды работ	Оценка / подпись
1.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Европы, Азии, России и стран СНГ.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены.	
2.	Организация технологического процесса, приготовление и реализация Холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Европы, Азии, России и стран СНГ.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов национальных кухонь Европы, Азии, России и стран СНГ	
	Организация рабочего места повара для приготовления блюд и закусок из национальных кухонь Северной и Южной Америки	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов,	

	соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Северной и Южной Америки.	
3.	Организация рабочего места повара для приготовления супов, соусов из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока и Австралии.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд и закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков из национальных кухонь Африки, Ближнего Востока и Австралии.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов, вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, фруктов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, мучных кулинарных блюд, сладких блюд, напитков национальных кухонь Африки, Ближнего Востока и Австралии.	

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (а) _____

Продemonстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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 её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем	
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, 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	

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность) Печать