

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

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Зав. производств. (наименование организации)
О.С. Иванова
((должность, Ф.И.О.)
« 18 » августа 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

С.В. Самохвалов С.В.
« 19 » августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики
(по профилю специальности)

Профессионального модуля

ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	13
3. Условия реализации программы производственной практики	21
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	25

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 часть учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.10	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1, 3. Организация процессов приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 7.1.-7.12.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; - требования системы качества, в том числе система анализа, оценки
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения

		оборудования на рабочем месте повара	работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
	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 своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции.	
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	<p>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.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов при решении задач в 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, потребителями.</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>Обеспечение ресурсосбережением 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 процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента			
ПК 7.1, 7.2, 7.12.	<p>Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и</p>

		<p>гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции 	<p>продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, напитков</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 супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической 	

		<p>обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; 	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. 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.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций 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>Составлять план действия,</p> <p>Определять необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовывать 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 профессиональных и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценивания результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>
ОК.04	Участие в деловом	Организовывать работу	Психология коллектива

	общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения 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.

1.2. 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:

- владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов и приготовления кулинарной продукции, а также приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания, а также в предприятиях питания с организацией функционального питания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- чтения и составления технологических карт;
- составления циклического меню с соблюдением последовательности расположения закусок, блюд по приемам питания;
- составления производственной программы для цехов;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также кулинарной продукции на предприятиях питания с организацией функционального питания;
- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;

- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- определять степень готовности блюда;
- составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
- составлять производственную программу для производственных цехов;
- организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;
- контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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 ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

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 практику.

Распределение прохождения практики по разделам и темам по времени прохождения (часам, дням) приведены в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия питания, обслуживающие социальный контингент потребителей (школы, детские сады, больницы, санатории, профилактории), оснащенные необходимыми средствами для проведения практических работ по освоению профессиональных компетенций по ПМ07.

1.3. 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 проведения 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 выполнения программы производственной практики и условий проведения практики организациями;
- контролирование выполнения требований по охране 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;
- выполнение обязанностей поваров функционального питания, в качестве дублера.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля ПМ07:

всего – производственной практики по специальности – **120** часов

в том числе:

- по разделу 1 Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий – **6 часов**
- по разделу 2 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции – **72 часа**;
- по разделу 3 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания – **6 часов**
- по разделу 4 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания – **36 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
ПК 7.1.-7.12. ОК.	Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий	6
ПК 7.1.-7.12. ОК.	Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции	72
ПК 7.1. - 7.12, ОК.	Раздел модуля 3. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	6
ПК 7.1.-7.12. ОК.	Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	36
	Всего	120
	Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ07

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) производственной практики	Виды работ и содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК 7.1-7.12. ОК 01-07.	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий		6
	1. Вводное занятие	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики). Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики	6
	Раздел 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции		72
	1. Выполнение производственной деятельности по организации работ в	Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.	12

	горячем цехе в суповом отделении	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению супов, бульонов различного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	2. Выполнение производственной деятельности по организации работ в горячем цехе в соусном отделении	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению соусов различного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
	3.Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей,	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,</p>	12

	<p>плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p>4.Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей12</p> <p>готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p>5.Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд из мяса домашних животных, домашней</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей12</p> <p>готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	

	птицы	<p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса домашних животных, домашней птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	6. Выполнение производственной деятельности по организации работ в холодном цехе	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению холодных супов, соусов, готовых холодных блюд, закусок, гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	6
	7. Выполнение производственной деятельности по организации работ при приготовлении сладких блюд и напитков и реализации готовой продукции	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению сладких блюд, напитков, а также по реализации (презентации) кулинарной продукции, в том числе порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления готовой кулинарной продукции для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</p>	6

		<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по упаковке кулинарной продукции на вынос и для транспортирования, организации хранения кулинарной продукции на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	
ПК 7.1-7.12. ОК 01-07.	<p>Раздел модуля 3.</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания</p>		6
	<p>1. Вводное занятие</p>	<p>Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	6
	<p>Раздел модуля 4.</p> <p>Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания</p>		36
	<p>1. Выполнение производственной деятельности при приготовлении кулинарной продукции для различных диет</p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	12

		<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов, бульонов, готовых вторых блюд (отварных), закусок, гарниров, сладких блюд, напитков для различных диет в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для различных диет. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p>2. Выполнение производственной деятельности при приготовлении кулинарной продукции и реализации готовой продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений</p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов, бульонов, готовых вторых блюд (отварных), закусок, гарниров, сладких блюд, напитков для функционального питания в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Получение задания по подготовке к реализации готовой кулинарной продукции на раздаче, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд функционального питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение заданий по выбору режимов хранения готовой кулинарной продукции на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска блюд, изделий потребителю разных категорий.</p> <p>Подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения безопасности). Упаковка готовых блюд, изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12

	<p>3. Выполнение производственной деятельности приготовления кулинарной продукции и при реализации готовой продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений</p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих закусок, готовых вторых блюд (припущенных, тушеных, запеченных), сладких блюд, напитков кулинарных изделий для функционального питания в пищеблоках школьных образовательных учреждений в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Получение задания по подготовке к реализации готовой кулинарной продукции на раздаче, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд функционального питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение заданий по выбору режимов хранения готовой кулинарной продукции на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска блюд, изделий потребителю разных категорий.</p> <p>Подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения безопасности). Упаковка готовых блюд, изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
Итоговая аттестация		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»	зачет
Итого 120 часов - 20дней			

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **производственных цехов** (заготовочных, доготовочных, мучного) на предприятии питания (базе практики).

А так же:

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

- Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, методические рекомендации);

- комплект нормативной документации.

- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

- Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу;

- проектор,

- фото- камера;

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

- калькулятор, письменные принадлежности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование цеха и рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
1	2	3
Мясо- рыбный цех	Ванна моечная Разрубочный стул Стол производственный Универсальный привод Стеллаж передвижной Мясорубка Куттер (Бликсер) Холодильный шкаф Рыбочистка	кастрюли; разделочные доски; Ножи мясо и рыба разделочные производственные;
Овощной цех	Ванна моечная Картофелечистка Стол для дочистки картофеля и корнеплодов Стол производственный Универсальный привод Холодильный шкаф Стол для чистки лука Подтоварник	Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков, Терки для овощей Приспособление для протирания овощей Контейнеры для хранения очищенных овощей Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки
Мучной цех	Пароконвектоматы Жарочный шкаф Пекарский шкаф Тестомесы Весы	напитная посуда гастроёмкости, ножи, лопатки, доски разделочные, Противни Кондитерские листы

Горячий цех	Плиты для варки сиропов Взбивалки Миксеры Столы производственные Стеллажи (стационарные и передвижные)	кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы); – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи; – гастроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот
	Расстоечные шкафы – электроплита; – гриль; – котел пищеварочный; – кипятильник непрерывного действия; – шкаф жарочный; – пароконвектомат; – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; – весы настольные; – рабочий стол; – моечные ванны	
Холодный цех	– холодильные шкафы – универсальный привод; – холодильные прилавки; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; – слайсер; – соковыжималка; – весы настольные; – рабочий стол; – горка для гарниров; – моечная ванна;	– кастрюли; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический; – гастроемкости; – скребок для масла; – ручной маслоделитель; – приспособление для украшения овощей; – яйцерезка; – формочки для заливных блюд; – формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; – лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; –вилка поварская; – тарелки; – ложки, вилки, креманки;

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» _является освоение **раздела 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания и раздела 02. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания.**

При проведении производственной практики в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

36. (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмов Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценок
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания			
ПК 7.1. - 7.12. ОК	Умения: - 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 Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; 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 - 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 своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной	Текущий контроль: - оценка заданий при выполнении на задании, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям по производственной практике; - защита отчетов по производственной практике; - экспертная оценка демонстрируемых действий, умений, выполняемых действий в процессе производственной практики. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,

	безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения , подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания	по производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном экзамене	техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания			
ПК 7.1. - 7.12. ОК	Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов , продуктов на производстве; - 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции - 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	Текущий контроль: - оценка заданий на производственной практике; - защита отчета по производственной практике - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,

	<p>сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; <p>Действия: Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по производственной практике; - экспертная оценка отчетов по производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированных ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

	Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Принимает решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию; Осуществляет обучение с использованием ПК;	

	культурного контекста	Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами 	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды;	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

для освоения ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

Ф.И.О. студента _____

Группа _____ курс _____

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

Время прохождения практики с _____ по _____

2. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1	Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий	6	1
2	Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции	72	12
3	Раздел модуля 3. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	6	1
4	Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	36	6
ИТОГО		120	20

3. 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 супов, соусов на предприятиях питания.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация супов, соусов на предприятиях питания.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации супов, соусов.	
2.	Организация рабочего места повара для приготовления вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы на предприятиях питания	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы на предприятиях питания.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.	
3.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд, гарниров из овощей на предприятиях питания	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация блюд, гарниров из овощей, фруктов на предприятиях питания	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации блюд, гарниров из овощей	

[illegible]

	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в диетическом, дошкольном и школьном питании.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	
13.	Организация рабочего места повара для приготовления блюд из яиц, творога в диетическом, дошкольном и школьном питании.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация блюд из яиц, творога	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации блюд, из яиц, творога	
14.	Организация рабочего места повара для приготовления мучных кулинарных блюд, изделий в диетическом, дошкольном и школьном питании.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация блюд для мучных кулинарных блюд, изделий в диетическом, дошкольном и школьном питании.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации блюд, из яиц, творога	
15.	Организация рабочего места повара для приготовления холодных блюд, закусок в диетическом, дошкольном и школьном питании	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация холодных блюд, закусок в диетическом, дошкольном и школьном питании	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации холодных блюд, закусок в диетическом, дошкольном и школьном питании	
16.	Организация рабочего места повара для приготовления сладких блюд, напитков, в диетическом, дошкольном и школьном питании	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация сладких блюд, напитков, в диетическом, дошкольном и школьном питании	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации сладких блюд, напитков, в диетическом, дошкольном и школьном питании	

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (ка) _____
 продемонстрировал(а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Руководитель практики от предприятия _____

(Ф.И.О. должность)

МП _____

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**Отчет
результатов прохождения практики
по профилю специальности
для освоения
ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»
по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

Студента (ки) _____

группы ПКД

курса 2

Место практики _____

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

МП.

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

Волгоград, 2024г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

I. Ознакомление с предприятием

1.1 Характеристика предприятия

- перечень оказываемых услуг общественного питания
- юридическое название организации
- форма собственности
- правовая форма
- месторасположение (юридический адрес и местонахождение)
- время открытия предприятия
- тип предприятия питания с указанием вместимости и его расположения (отдельно стоящее, встроенное и т.д.)
- специализация
- характеристика по мощности выпускаемой продукции и численности работников
- режим работы предприятия
- характеристика структурных помещений (торговых, складских, производственных и т.д.)
- характеристика технологического процесса (с полным, неполным циклом).
- сравнительный анализ с НД (соответствует или не соответствует СНИП, СанПиН),
- фото предприятия (фасад с вывеской).

1.2. Характеристика цех(а)ов (где проходит практика)

- перечень рабочих мест (по ассортименту выпускаемой продукции или по перечню перерабатываемого сырья (полуфабрикатов);
- перечень оборудования (вид, марка, количество, правила эксплуатации, техники безопасности), информацию можно представить в виде таблицы, инструкции по ТБ и ПБ перенести в приложения;
- инвентарь (перечень, назначение), информацию можно представить в виде таблицы;
- санитарно-гигиенические, требования (спец. одежда, режим уборки цеха, рабочего места);
- санитарные и строительные характеристики (место расположение, освещение, вентиляция, микроклимат, отделка стен, потолка, пола, размеры окон, дверей), информацию можно представить в виде таблицы;
- квалификация поваров, работающих в цехе, информацию можно представить в виде таблицы;
- фото рабочих мест цеха.

2. Характеристика ассортимента кулинарной продукции и блюд функционального питания

- производственная программа цеха с анализом (по ассортименту, по сложности, количеству, и т.п.), информация представляется в виде таблицы;
- характеристика технологического процесса по приему, хранению, сырья, полуфабрикатов, по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде схем;
- технологическая документация (ТТК, акты контрольных проработок, акты списания, заборные листы, требования в кладовую), информацию можно перенести в приложения;
- фото блюд,

- режим хранения (сроки, способы хранения, условия и t °C) и реализации сложной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде таблицы;
- требования к сохранению качества готовой холодной продукции с указанием системы контроля, имеющейся на предприятии питания, информацию можно представить в виде таблицы.

Выводы по освоенным компетенциям (1÷1.5 листа А 4)

- перечень ПК (по профессиональному модулю, по которому проходила практика по специальности);
- анализ практического опыта, умений, знаний, которые были освоены в ходе производственной практики, чтобы освоить данную компетенцию по ПМ07

Приложения

(можно приложить к отчету любую информацию в виде таблиц, графиков, инструкций, схем, фотографий, соответствующую тематике отчета, которая выходит из рамок (количество листов) отчета).