



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 4
«08» 09 2021 г.
Председатель ЦК
 /Л.Н. Касяненко


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-методической работе
 /Н. Е. Горюшкина
« » 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор
столовой «Дело вкуса»
 /О.С. Буянова

«08» 09 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

в части освоения основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2 Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика ПП.02 является составной частью профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики - 360 часов (10 недель)

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации производственной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения производственной практики:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

ПП.02	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с</p>

		<p>технологическими сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Знать: требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы производственной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Производственная практика	Объем времени, отводимый на производственную практику (час)	Сроки проведения производственной практики (курс)
ПК 2.1 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	3
ПК 2.2 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 2 Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	18	
ПК 2.3 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 3 Приготовление супов разнообразного ассортимента.	26	
ПК 2.4 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	26	
ПК 2.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 5 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	26	
ПК 2.6 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 6 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	36	

ПК 2.7 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 7 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36	
ПК 2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 8 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	36	
ПК 2.1-2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
	Итого	216	

3.2. Содержание производственной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем производственной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК. 2.1-2.8 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	ПМ.02 . «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	Тема 1 Организация работы, подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления кулинарных изделий.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
		Тема 2: Технология приготовления бульонов, отваров	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3

		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
	<p>Тема 3 Технология приготовления супов</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация супов. Приготовление и подготовка к реализации супов прозрачных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов заправочных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3

		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов пюре. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации щей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации борщей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов холодных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации</p>	6	3

			супов сладких. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
		Тема 4 Технология приготовления, горячих соусов	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация горячих соусов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов основных с мукой. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация горячих соусов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов основных без муки. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		6	3	
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов производных с мукой и без муки. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		6	3	
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.		6	3	

		<p>Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на бульонах. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на молоке и сметане. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на сладких фруктово – ягодных отварах. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
	<p>Тема 5. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.</p>	6	3

			<p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p>	6	3

			<p>Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3

		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
	<p>Тема 6. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из</p>	6	3

			<p>творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сыра разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3

			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сыра разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.</p>	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
		Тема 7. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд	6	3

			органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и	6	3

		<p>продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
	<p>Тема 8. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного</p>	6	3

		кролика разнообразного ассортимента.	ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3

			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.</p>	6	3

			<p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества</p>	6	3

			блюдо органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (__3__ курс)				6	3
Всего				216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» и организациями.

ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ МО «АТТ «Дмитровский техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих. За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.3. Учебно-методическое обеспечение:

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- дневник практики (приложение №1)
- отчет по практике (приложение №2)
- аттестационный лист студента (приложение №3)
- характеристика студента (приложение №4)

4.4. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.4.1. Основная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 15-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с.
4. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
7. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
8. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С. Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И. П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 128 с.
11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 282 с.
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

4.4.2. Дополнительная литература

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/
3. 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 – 128с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ.

среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282с.

6. 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.

4.4.3. Интернет - источники

1. Электронно-библиотечная система : электронный. - URL:
<https://new.znaniium.com/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1-2.8:</p> <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями,</p>

безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и

форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:

Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 2.1.-2.8	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Дмитровский техникум»

Дневник

прохождения производственной практики

по модулю **ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

с ____ по ____

В _____
(название организации)

Студента ____ курса группы ____ по Специальности:
43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Руководитель практики _____
(ФИО должность)

МП

Дмитров 20__ год

Дата	Виды работ	Оценка	Подпись
------	------------	--------	---------

	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация супов. Приготовление и подготовка к реализации супов прозрачных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов заправочных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов пюре. Определение степени готовности		

	и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации щей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации борщей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов холодных. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации супов сладких. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация горячих соусов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов основных с мукой. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Классификация горячих соусов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов основных без муки. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.		

	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов производных с мукой и без муки. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на бульонах. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на молоке и сметане. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов на сладких фруктово – ягодных отварах. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента. Определение		

	<p>степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>		

	<p>Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		

	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из творога разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сыра разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сыра разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов.</p>		

	<p>Приготовление и подготовка к реализации закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом.</p> <p>Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка и подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени</p>		

	<p>готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		

	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.</p>		

	<p>Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>		

	кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление и подготовка к реализации закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

студента

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность : **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа _____

Курс _____ форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) __ Производственную _ практику _ с ___ по _____

По профессиональному модулю: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в техникуме / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
01	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
02	Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента.			
03	Приготовление супов разнообразного ассортимента.			
04	Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.			
05	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.			
06	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента,			
07	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
08	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.			

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование профессиональных компетенций	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.			

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.			
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.			
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

(Программа практики выполнена в полном объеме)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____
М.П. (подпись) _____ (должность, Ф.И.О.)

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность: **43.01.09** **Повар, кондитер**

Группа _____ Курс _____

Форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) _Производственную_ практику _ с _ по _

По профессиональному модулю: **ПМ.02_ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _»**

в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.			
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики _____

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

М.П. _____ (подпись)

_____ (должность, Ф.И.О.)

_____ (должность, Ф.И.О.)