

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Квалификация «Техник-технолог»

Форма обучения - очная

Ростов-на-Дону

2020

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Рабочая программа производственной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (квалификация «Техник-технолог» (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Протокол заседания педагогического совета №1

от «31» августа 2020 г

СОГЛАСОВАНО
ООО «ВИП» кафе «Сметана»
Директор Д.С. Пешков



Согласовано
Директор ИП «А.С. Абачараев»
«Золотой Колос»
А.С. Абачараев



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (производственного обучения) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Приготовление простых супов, простых горячих соусов, простых блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.
ПК 7.5	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 7.6	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.7	Г отовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.9	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые горячие напитки.
ПК 7.11	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК. 7.12	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

Программа производственной практики (производственного обучения) может быть использована по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи программы производственной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- **иметь практический опыт:** разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой

продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (производственного обучения):

всего – 774 часа, в том числе:

1. В рамках освоения ПМ.01 - 72 часа;
2. В рамках освоения ПМ.02 – 144 часа;
3. В рамках освоения ПМ.03 - 162 часа;
4. В рамках освоения ПМ.04 - 144 часов;
5. В рамках освоения ПМ.05 - 54 часа;
6. В рамках освоения ПМ.06 - 54 часов;
7. В рамках освоения ПМ.07 - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы производственной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности ВПД

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

ПК, ОК	Наименование результата обучения по специальности
ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Приготовление простых супов, простых горячих соусов, простых блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.
ПК 7.5	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 7.6	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.9	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые горячие напитки.
ПК 7.11	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК. 7.12	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1. Тематический план программы производственной практики (производственного обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам
1	2	3	*
ПК 1.1-1.3	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	2 курс 0/72
ПК 2.1-2.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	144	3курс 144/0
ПК 3.1-3.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	162	3 курс 0/160
ПК 4.1-4.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	4курс 144/0
ПК 5.1-5.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	54	4 курс 0/54
ПК 6.1-6.5	Управление структурным подразделением организации.	54	4 курс 0/54

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПК 7.1-7.12	Выполнение работ по профессии «Повар»	144	2 курс 0/144
	Всего:	774	774

3.2. Содержание обучения по производственной практике (производственному обучению)

Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции	72	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов; Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	Техника безопасности и противопожарные мероприятия. Охрана труда на предприятии общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
			Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.	6
			Подготовка овощей для фарширования. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов и приготовление сложных блюд.	6
			Организация технологического процесса подготовка рыбы для сложных блюд. Разработка ассортимента и расчет массы рыбы для приготовления полуфабрикатов.	6
			Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд из рыбы.	6
			Организация технологического процесса подготовка мяса для сложных блюд. Разработка ассортимента и расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	6
			Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд.	6
			Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы	6

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			для сложных блюд. Правила оформления и подачи блюд из котлетной массы.	
			Организация технологического процесса подготовка тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд. Разработка ассортимента и расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов	6
			Организация технологического процесса подготовка субпродуктов. Контроль качества и безопасности подготовленной утиной и гусиной печени.	6
			Организация технологического процесса подготовка сельскохозяйственной птицы для сложных блюд. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	6
			Организация технологического процесса подготовка домашней птицы. Приготовление блюд из домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд	6
			Итого по ПМ.01	72
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	144	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; Приготовление сложных холодных блюд и соусов с использованием	Организация работы холодного цеха. Инструктаж по ТБ при работе на овощерезательной машине.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент, оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление салатов из сырых овощей. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой	6

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		<p>различных и инвентаря; Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; Декорирование блюд сложными холодными соусами; Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>	продукции.	
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей и грибов. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из яиц и грибов. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд из рыбы. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Ассортимент закусок и блюд из мяса. Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Приготовление сложных холодных соусов. Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			Итого по ПМ.02	144
ОП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	162	<p>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Организация работы горячего цеха. Инструктаж по ТБ при работе на электрооборудовании. Способы тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление заправочных супов. Ассортимент щей, борщей, солянок, рассольников. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление супов с макаронными изделиями. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление супов-пюре, прозрачных супов. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление молочных и сладких супов. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. Ассортимент блюд и гарниров Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оформление блюд из рыбы. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оформление блюд из рыбы. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
		<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
		<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса отварного, припущенного. Оформление блюд из мяса. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из мяса жареного, запеченного. Оформление блюд из мяса. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
		<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из субпродуктов. Оформление блюд. Органолептические показатели качества готовой продукции.</p>	12
		<p>Организация процессов подготовки и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Органолептические</p>	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			показатели качества готовой продукции	
			Организация процессов подготовки и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд из отварной, жареной, тушеной дичи. Органолептические показатели качества готовой продукции	12
			Организация процессов подготовки и приготовление блюд из субпродуктов сельскохозяйственной птицы и дичи. Оформление блюд. Органолептические показатели качества готовой продукции.	12
			Итого по ПМ.03	162
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных	Организация работы кондитерского цеха. Инструктаж по ТБ при работе на оборудовании кондитерского цеха. Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
			Организация процессов подготовки и приготовление фаршей и сладких начинок. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий.	12
			Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление опары. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий.	12
			Организация процессов подготовки и приготовление изделий жареных из дрожжевого опарного теста. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		технологий, оборудования и инвентаря; Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Контроль качества и безопасности готовой сложных отделочных полуфабрикатов; Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	<p>Организация процессов подготовки и приготовление изделий запеченных из дрожжевого опарного теста. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление дрожжевого слоеного теста, приготовление изделий из него. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление бездрожжевого теста и изделия из него. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий.</p>	12
			<p>Организация процессов подготовки и приготовление праздничного и кисло-сладкого хлеба. Оценка качества теста и готового хлеба.</p> <p>Приготовление пряничного теста и мелкоштучные изделия из него. Оценка качества теста, п/ф и готовых изделий.</p> <p>Организация процессов подготовки и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	12
			Организация процессов подготовки и приготовление пирожных из песочного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф.	12
			Организация процессов подготовки и приготовление пирожных из бисквитного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф.	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			Организация процессов подготовки и приготовление пирожных из слоеного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф.	12
			Организация процессов подготовки и приготовление изделий из заварного теста. Оформление кондитерских изделий и их подача. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф.	12
			Организация процессов подготовки и приготовление тортов из миндального и воздушного теста. Выбор отделочных п/ф для оформления изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества теста, готовых изделий и отделочных п/ф.	12
			Итого по ПМ.04	144
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	54	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; Контроль качества и безопасность готовой продукции.	Покрытие дна и боковой поверхности форм карамелью, карамелизация фруктов, фламбирование. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и гранте.	6
			Методы приготовления сложных холодных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, при нагревании, при охлаждении, с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей.	6
			Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки. Приготовление тулипного теста. Приготовление соусов и начинок для холодных десертов	6
			Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата, терина кофейного, муссов, тортов из замороженных муссов,	6

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			бланманже, крема ванильного. Определение готовности.	
			Приготовление холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного. Органолептическая оценка.	6
			Приготовление замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного из белого и темного шоколада, щербетов и граните (лимонного, грейпфрутового, шоколадного граните).	6
			Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка. Отработка вариантов оформления и декорирования сложных холодных десертов.	6
			Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами. Отработка вариантов оформления и декорирования сложных холодных десертов.	6
			Подбор и приготовление соусов для горячих блюд. Отработка вариантов оформления и декорирования горячих десертов.	6
			Приготовление пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированной, горячено суфле.	6
			Приготовление каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада и снежков сливочном соусе.	
			Приготовление фламбированных десертов и шоколадного и фруктового фондю. Определение готовности и качество десертов органолептическим способом.	6
			Итого по ПМ.05	54
ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий	54	Планирование и анализ производственных показателей организации; Составление различных видов меню; Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; Разработка нормативной	Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности	12
			Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей	12
			Заполнение табеля учета времени	6
			Расчет повременной, сдельной заработной платы	6
			Расчет норм времени для определенных видов работ	6
			Заполнение регистров бухгалтерской отчетности	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

потребителей		документации на блюда; Разработка схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; Участие в управлении трудовым коллективом.	Итого по ПМ06	54
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»	144	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, приготовление творческое оформление, эстетическая подача салатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковка складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов потребителями. Приготовление оформление подготовка к реализации мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческое оформление.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов. Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Условия хранения и сроки реализации овощей, плодов, грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и подготовка полуфабрикатов для фарширования. Условия хранения и сроки реализации овощей. Овладение навыками обработки и разделки различными способами рыбы. Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания.	12
			Овладение навыками обработки и разделки различными способами рыбы. Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы жарки и жарки во фритюре. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	12
			Освоение приемами механической кулинарной обработки мяса. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения, запекания.	12
			Освоение приемами механической кулинарной обработки мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	12
			Освоение приемами механической кулинарной обработки субпродуктов. Овладение навыками приготовления п/ф из субпродуктов.	12
			Освоение приемами механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Овладение навыками приготовления	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

			п/ф из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	
			Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи холодных и горячих супов.	12
			Приготовление и отпуск различных супов. Оценка качества супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи холодных и горячих супов.	12
			Овладение навыками приготовления основных соусов. Оценка качества холодных и горячих соусов. Условия и сроки их реализации	12
			Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных во фритюре, на открытом огне блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества продукции. Условия и сроки реализации. Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок (салатов из сырых овощей, винегретов). Условия и сроки хранения. Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной. Приготовление котлетной и кнельной массы изделия из нее.	12
			Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из мяса: отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной. Приготовление котлетной массы изделия из нее. Оценка качества блюд. Условия и сроки их реализации, температура подачи.	12

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из котлетной массы изделия из нее. Оценка качества блюд. Условия и сроки их реализации, температура подачи. Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, и запеченных блюд из яиц и творога. Оценка качества, условия и сроки реализации, температура подачи. Освоение навыков приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков. Оценка качества, условия и сроки реализации.	12
		Итого по ПМ.07	144
		всего	774

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

4.1. Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарных курсов каждого модуля.

Производственная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях социальных партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Эрмитаж», ООО «Янтарь Дон» ООО «Юг РУСИ» и т.д.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется руководителем практики колледжа. Перед началом работы студента на предприятии руководитель практики колледжа проверяет наличие у него санитарной книжки, контролирует своевременность прохождения медицинского осмотра, выдает направление и дневник практики с внесенными индивидуальными заданиями, проводит инструктаж по составлению и защите отчета, устанавливает график консультации.

На предприятии студенту назначается руководитель (наставник), который знакомит с правилами внутреннего распорядка, инструкцией по

охране труда и технике безопасности и допускает к выполнению программы практики.

Во время прохождения практики студенты обязаны в дневнике указать дату начала и окончания практики, вести ежедневные записи в рабочих дневниках, в котором фиксируют выполненную работу за день, соответствующую программе практики. Записи, сделанные в дневнике, служат основой для составления отчета по практике.

Содержание задания должно соответствовать программе практики. При написании отчета рекомендуется использовать литературу (см. библиографический список).

К отчету прилагается дневник (Приложение 1), аттестационный лист (Приложения 2), характеристика студента (Приложение 3), договор на прохождение практики, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенные печатью.

Отчет по практике должен быть оформлен в виде машинописного текста, выполненного гарнитурой Times New Roman на одной стороне листа белой бумаги формата А4: размер шрифта 14, одинарный междустрочный интервал, выравнивание по ширине 2 см со всех сторон. Допускается рукописный текст отчета (по согласованию с руководителем). Аттестация по итогам производственных практик проводится на основании результатов, подтвержденных документами (отчетом, дневником практиканта и характеристикой) соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями от 04.10.2012г);
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102048703>
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями);
<http://docs.cntd.ru/document/901700731>
3. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»; <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
4. ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Термины и определения»;
<http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
<http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»; <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50762-2007>
9. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
<http://docs.cntd.ru/document/1200062254>
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; <https://www.internet-law.ru/gosts/gost/9440/>
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с. <http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=275>
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
https://www.centrmag.ru/catalog/product/sbornik_retseptur_muchnykh_konditers_kikh_i_bulochnykh_izdeliy/
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2009г.;
<https://www.studmed.ru/sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyati...>
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.
<krs-usht.ru/files/21-140-139>

15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.

<https://market.yandex.ru/product--bogusheva-v-i-tekhnologii.../6048705>

16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 484 с.

<https://www.twirpx.com>

17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2008.- 272 с. <http://znanium.com/catalog/product/244930>

18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2009.- 272

с. <https://www.twirpx.com/file/2103629>

19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008. - 170 с. znanium.com/catalog/product/493230

20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.

znanium.com/catalog/product/493230

21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2008.- 475 с.

<https://www.twirpx.com/file/366451/>

22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

<https://market.yandex.ru/product--toropova-n-d-organizatsiia...na.../6332197>

23. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Стандартиформ, 2014 docs.cntd.ru/document/1200103473

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».

Ресурсы Интернет сайтов:

1. www.technormativ.ru

3. <http://www.restoranoff.ru/>

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ(освоенные профессиональные компетенции)	ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 03.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

деятельности.	профессионального и личностного развития.	
ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе прохождения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие полуфабриката требованиям качества	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие полуфабриката требованиям качества	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Соответствие выбора способа обработки с\х птицы;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Правильность выполнения действий по приготовлению простых и сложных холодных блюд; подбор гарнира и соуса;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и	Правильность выполнения действий по приготовлению простых и сложных холодных блюд;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

сельскохозяйственной (домашней) птицы.	подбор гарнира и соуса	практике
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Правильность выполнения действий по приготовлению холодных соусов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Правильность выполнения действий по приготовлению сложных супов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Правильность выполнения действий по приготовлению горячих соусов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Правильность выполнения действий по организации и приготовлению блюд из овощей и грибов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Соответствие выбора способа обработки рыбы, мяса, с\х птицы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Правильность выполнения действий по организации и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правильность выполнения действий по организации и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Правильность выполнения действий по организации и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Правильность выполнения действий по организации и приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	Соответствие выбора способа приготовления сложных холодных	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной

десертов.	десертов.	практике
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Соответствие выбора способа приготовления сложных горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Правильность выполнения действий в планировании производства	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Правильность выполнения работ исполнителями.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Правильность выполнения организации работы трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Правильность выполнения контроля и оцени результата.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность ведения учетно- отчетной документации.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Правильность выполнения первичной обработки овощей	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Правильность приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Правильность приготовления и оформления простых блюд из макаронных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.	Правильность приготовления и оформления простых блюд и гарниров из яиц и творога	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.5 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Соответствие полуфабриката требованиям качества	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной

		практике
ПК 7.6 Готовить простые холодные и горячие соусы.	Правильность приготовления соусов.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.7 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов	Соответствие полуфабриката требованиям качества	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.8 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Соответствие полуфабриката требованиям качества	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.9 Готовить и оформлять простые холодные напитки	Правильность приготовления простых холодных напитков.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.10 Готовить и оформлять простые горячие напитки.	Правильность приготовления простых горячих напитков	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.11 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Правильность приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 7.12 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность приготовления простых хлебобулочных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.

Специальность: **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания**

код и наименование специальности

Студентки _____ курса _____ группы

форма обучения _____ очная _____

(Фамилия, имя, отчество)

Место практики

Срок практики с «__» _____ 202__ г.

по «__» _____ 202__ г.

Содержание дневника

Дата	Код и название профессионального модуля	Формируемые компетенции (ОК, ПК)	Тема программы	Описание выполненной работы	Оценка Роспись руководителя практики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Аттестационный лист по производственной практике

ПМ. 05

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. ФИО _____
2. Группа № _____
3. Место проведения
практики _____
4. Период прохождения практики с « ____ » _____ 2020г по « ____ » _____ 2020 г
5. Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время практики:

КОД ОК	Наименование ОК	Показатели оценки результата / виды работ	Уровень освоения ОК	Подпись руководителя практики
1		2	3	4
ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ				
ОК.01-ОКн..				
ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ				
КОД ПК	Наименование ПК	Показатели оценки результата / виды работ	Уровень освоения ПК	Подпись руководителя практики
1		2	3	4
ПК ...				
ПК n...				

6. Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики:

ПК освоена/не освоена

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

- 1 балл** – уровень освоения ОК/ПК низкий,
2 балла – уровень освоения ОК/ПК средний,
3 балла – уровень освоения ОК/ПК высокий.

Обучающийся получает:

- оценку «Удовлетворительно» при набранном количестве баллов от ___ до ___;
- оценку «Хорошо» при набранном количестве баллов от ___ до ___;
- оценку «Отлично» при набранном количестве баллов от ___ до ___.

Руководитель практики _____ / _____ /
(от предприятия) подпись
М.П.

« ___ » _____ 2020г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

профессиональной деятельности обучающего(щей)ся ГБПОУ РО ДонТКИиБ
во время производственной практики

(Ф.И.О)

группы № _____, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проходившего(щей) производственную практику по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с « 01 » сентября 2020г по « 28 » сентября 2020 г в

(адрес предприятия)

(Ф.И.О)

проявил(а) себя как инициативный, исполнительный и дисциплинированный практикант.

В ходе практики обучающего(щей)ся освоены следующие общие/профессиональные компетенции:

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 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Нарушение трудовой дисциплины, охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, пропуски рабочих дней без уважительной причины не допускал(а).

Обучающий(ая)ся _____ показал(а)

_____ профессиональную подготовку и заслуживает присвоения повара четвертого уровня квалификации по профессии Повар.

Ответственное лицо организации за практику _____ / _____ /
подпись ФИО

« 28 » сентября 2020г

М.П.