Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Документ подписан электронной подписью
Сертификат:
0c64ef5134c518ed38e4958fe5048fedc6cba142
Владелец: Шилов Рудольф Геннадьевич
Должность: директор
Действителен с 24.10.2022 по 17.01.2024

Добрянка, 2023г.

Программа учебной практики по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 8

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 11

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 17

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке

качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и

редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований

к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения

традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них

полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,

приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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.
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1. - ПК 1.4.	ПМ 01	36	2 курс, 3 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	5

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	8
	Обработка, подготовка редких видов рыб и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов рыб для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов рыб: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, щуковых, сомовых и др. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фаршированния рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных курсков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо. Приготовление полуфабрикатов из из редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанной рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее	8
	Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины, говядины, баранины, кроликов, мяса диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных	12

		изделий сложного ассортимента	
	Обработка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной из домашней птицы и пернатой дичи, и полуфабрикатов из данного сырья. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы, и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 1 неделя.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:

Оборудование:

- моечная ванна;

- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с.

Дополнительные источники:

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-

	техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять

	направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей

		профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 1.2. .	Проверка соответствия количества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	8		
	ПК 1.3. ПК 1.4.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов рыб для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов рыб: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, щуковых, сомовых и др. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фаршированния рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо. Приготовление полуфабрикатов из из редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанной рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее	8		
	ПК 1.3. ПК 1.4.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины, говядины, баранины, кроликов, мяса диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12		

	ПК 1.3. ПК 1.4.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной из домашней птицы и пернатой дичи, и полуфабрикатов из данного сырья. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы, и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8		
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец. дисциплин

_____ _____

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____учебная _____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики	

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____

_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____

(должность) (подпись) (расшифровка)

дата

М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева

Дата

М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению индивидуального задания

Для выполнения задания необходимо использовать: сборник рецептур, линейку, карандаш, калькулятор, тетрадь.

Составление технологической карты на полуфабрикат производится из вариантов ***индивидуальных заданий.***

Технологическая и технико-технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации.

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики.

Для выполнения индивидуального задания Вам необходимо выполнить:

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства полуфабриката 1, 2, 5 порций. Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)
2. Изучить рисунки (рис 1,2,3) на котором изображены виды туш и отметить под номерами части полуфабрикатов. По рисунку 4,5 необходимо выполнить схему механической кулинарной обработки, которая используется для приготовления полуфабриката. Описать требование к качеству мяса и рыбы, условия хранения.
3. Составление технологической схемы приготовления полуфабриката (см. пример заполнения схема 1)
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления полуфабриката. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 2)
5. Решить задачу. Технологическая карта выбирается согласно таблицы по вариантам (номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы)

Варианты индивидуальных заданий

1	**Полуфабрикат: Тефтели рыбные** Задача: Определить, сколько порций биточков можно приготовить из 6,4 кг кальмаров мороженных разделанных (тушкой).	10	**Полуфабрикат: Суфле из куры** Задача: Какое количество кролика массой брутто следует взять для 50 порций кролика в маринаде, если поступил кролик I категории?	19	**Полуфабрикат: Поджарка** Задача: Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.
2	**Полуфабрикат: Бифштекс с яйцом** Задача: Сколько кг котлетной массы можно получить из 200 кг говядины 1 категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии.	11	**Полуфабрикат: Кнели из курицы** Задача: Определить количество пищевых обработанных отходов при обработке 60 кг уток полупотрошенных I категории	20	**Полуфабрикат: Гуляш** Задача: Определить массу мякоти и костей при обработке полутуш говядины второй категории массой 70кг
3	**Полуфабрикат: Антрекот** Задача: Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг	12	**Полуфабрикат: Рыба, жаренная во фритюре** Задача: Сколько килограммов филе с кожей, без костей получится из 23 кг карпа крупных размеров весом брутто?	21	**Полуфабрикат: Жаркое по-домашнему** Задача: Сколько кг котлетной массы можно получить из 200 кг говядины 1 категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии.
4	**Полуфабрикат: Шницель куриный по министерский** Задача: Какое количество субпродуктов, отходов и потерь можно получить при обработке 34 кг утки полупотрошенной II категории?	13	**Полуфабрикат: Зразы донские** Задача: Определить количество отходов (кг) при обработке 50 кг осетра на звенья с кожей для варки.	22	**Полуфабрикат: Биточки по-селянски** Задача: Определить массу говядины I категории, вареной крупным куском, если масса полуфабриката 20 кг.
5	**Полуфабрикат: Азу из**	14	**Полуфабрикат: Щука**	23	**Полуфабрикат: Пудинг из**

	говядины Задача: Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 1-й категории, массой брутто 36 кг.		**фаршированная** Задача: Определить количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделанного сома на филе без кожи и костей.		**говядины** Задача: Определить выход котлетного мяса при разделке 100 кг баранины с ножками 2-й категории
6	**Полуфабрикат: Биточки паровые** Задача: Определить массу нетто после обработки 17 кг говяжьих хвостов.	15	**Полуфабрикат: Зразы картофельные** Задача: Определить массу очищенного картофеля из 50 кг, в апреле месяце.	24	**Полуфабрикат: Рыба в кляре** Задача: Определить массу нетто звена с кожей без хрящей, ошпаренного, если на производство поступило 50 кг белуги с головой среднего размера.
7	**Полуфабрикат: Котлеты по-киевски** Задача: Найти количество отходов при обработке 30 кг кур полупотрошеных I категории.	16	**Полуфабрикат: Шницель из капусты** Задача: Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной.	25	**Полуфабрикат: Голубцы мясные** Задача: Определить массу нетто картофеля в ноябре, если масса брутто 125 кг
8	**Полуфабрикат: Зразы рубленные** Задача: Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории.	17	**Полуфабрикат: Рулет из рыбы** Задача: Определить массу нетто 23 кг наваги, обработанной для жарки в целом виде.	26	**Полуфабрикат: Бефстроганов** Задача: Определять количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуш говядины I категории массой 110 кг.
9	**Полуфабрикат: Котлеты домашние** Задача: Определить массу нетто после обработки 17 кг говяжьих хвостов	18	**Полуфабрикат: Эскалоп с помидорами** Задача: Задача: Определить массу очищенного картофеля из 50 кг, в апреле месяце.	27	**Полуфабрикат: Ромштекс** Задача: Определить массу нетто звена с кожей без хрящей, ошпаренного, если на производство поступило 50 кг белуги с головой среднего размера.

Критерии оценивания

Оценка	Критерии
«5»	Студент умеет составлять и производить расчет технологической карты и самостоятельно оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в карте с деланы верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологической карты и схемы, производит расчет обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологическую карту и схемы, производит расчет с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологической карты и схемы, производя расчеты карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Таблица 1

Технологическая карта №

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

	Выход	-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____

Требования к подаче

_____

Условия и сроки хранения

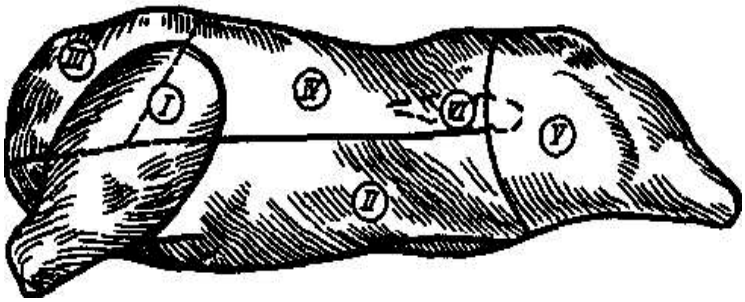
_____

Таблица 2

Наименование полуфабриката	Вид оборудование (назначение)	Инвентарь (посуда)	Примечание

РИСУНОК 1

I.Рисунок разделки туши свинины:



Название частей	

Требование к качеству мяса

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Запах	

Условия и сроки хранения полуфабриката

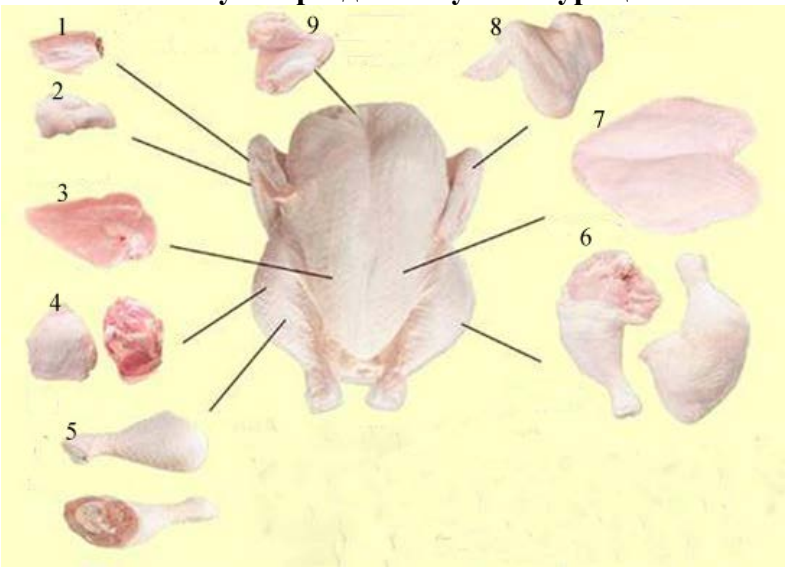
_____

_____

_____

РИСУНОК 2

II.Рисунок разделки тушки курицы



1_____; 2_____; 3_____; 4_____; 5_____;
6_____; 7_____; 8_____; 9_____.

Требование к качеству птицы

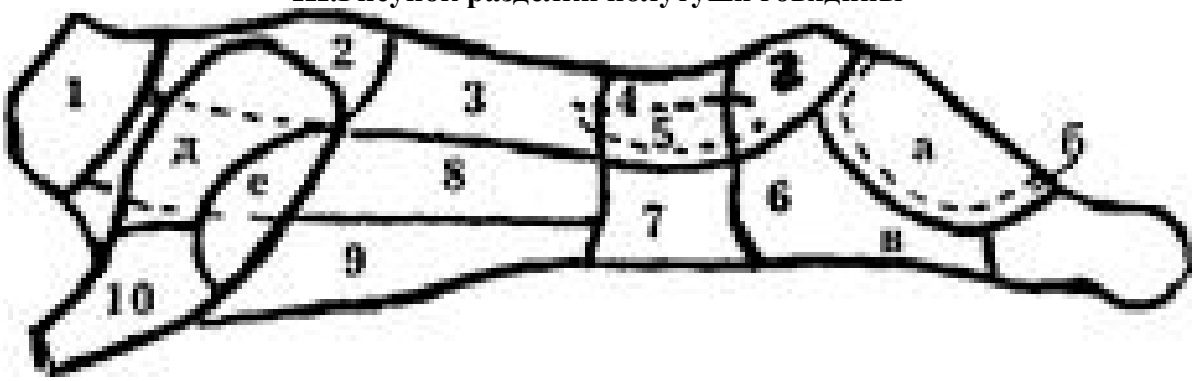
Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Условия и сроки хранения полуфабриката

_____
_____
_____

РИСУНОК 3

III.Рисунок разделки полутуши говядины



Требование к качеству мяса

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Условия и сроки хранения полуфабриката

_____
_____
_____

РИСУНОК 4

IV.Механическая кулинарная разделка рыбы

Схема раздели рыбы:
А) Чешуйчатая: _____ → _____ → _____.....
Б) Бесчешуйчатая: _____ → _____ → _____.....
В) Осетровая: _____ → _____ → _____.....

Требование к качеству рыбы

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

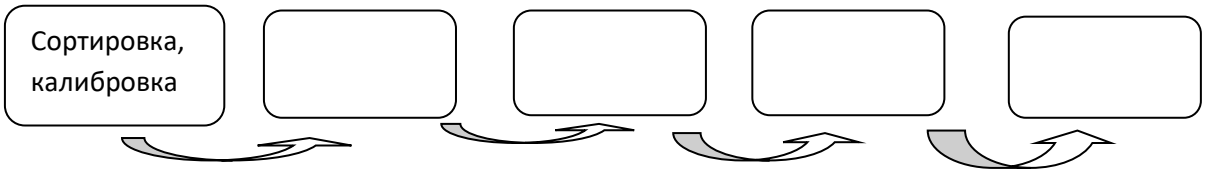
Условия и сроки хранения рыбного полуфабриката

_____
_____

РИСУНОК 5

V. Механическая кулинарная разделка овощей

Схема раздели овощей:



Требование к качеству овощей

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	

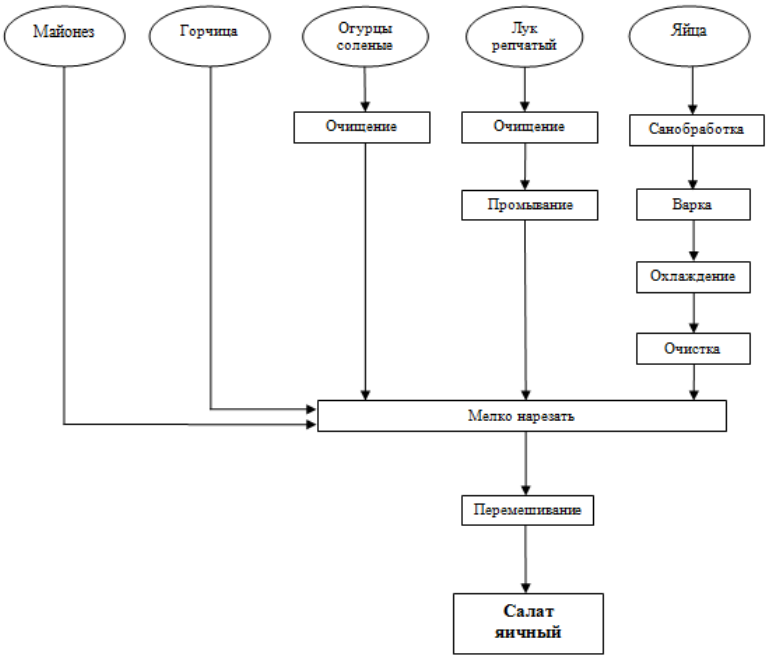
Вкус	
Запах	

Условия и сроки хранения овощного полуфабриката

_____

_____

СХЕМА 1



Руководитель учебной практики

_____ _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа учебной практики по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 15

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 27

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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.
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

		блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1. - ПК 2.8.	ПМ 02	36	2 курс, 4 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	5
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категори	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Инструктаж по технике безопасности в учебных мастерских. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, работа с технологическими картами)	2
	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Организация процесса приготовления бульонов, отваров, супов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления бульонов, отваров, супов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы	6

й потребителей, видов и форм обслуживания		сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление прозрачных супов (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы происходящие при приготовлении оттяжек, осветления бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки). Правила оформления и отпуска горячих мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, щей суточных в горшочке под тестом и др). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, на грибном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, яично-масляных.	2
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка.	4

		Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запечённых овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запечённых овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Правила варки каш. Приготовление блюда из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	4
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы; жаренные во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жаренного во фритюре и др. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из творога для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	4
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Приготовление горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд горячих блюд и закусок: из отварной и	4

		припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбной котлетной массы, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка	
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Приготовление отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок отварных и припущенных, жареных, запеченых, из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из рубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.	6
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из кролика для отпуска на вынос, транспортировка	4
		ИТОГО	**36**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 1 неделя.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;

- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, - сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых

	продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; -консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей раз - личных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

	- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц,

	творога, сыра, муки; - организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

	полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса,

	домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для раз - работки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов

	разработки новой рецептуры.

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____ПНК_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 2.1	Инструктаж по технике безопасности в учебных мастерских. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, работа с технологическими картами)	2		
	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.8.	Организация процесса приготовления бульонов, отваров, супов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления бульонов, отваров, супов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление прозрачных супов (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветления бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки). Правила оформления и отпуска горячих мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, щей суточных в горшочке под тестом и др). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы	6		

		сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания			
	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.8	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, на грибном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, яично-масляных	2		
	ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.8.	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запечённых овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запечённых овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка	4		
	ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.8.	Правила варки каш. Приготовление блюда из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	4		
	ПК 2.1.	Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы; жаренные во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жаренного во	4		

	ПК 2.5. ПК 2.8.	фритюре и др. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из творога для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос, транспортировка			
	ПК 2.1. ПК 2.6. ПК 2.8	Приготовление горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбной котлетной массы, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка	4		
	ПК 2.1. ПК 2.7. ПК 2.8.	Приготовление отварных и припущенных, жареных, запечённых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных, жареных, запечённых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок отварных и припущенных, жареных, запеченых, из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из рубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из	6		

		рубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.			
	ПК 2.1. ПК 2.7. ПК 2.8	Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запечённой, тушеной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запечённой, тушеной птицы и дичи, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запечённой, тушеной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из кролика для отпуска на вынос, транспортировка	4		
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец. дисциплин

_____ _____

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____учебная ____ _____
2.Форма обучения _____ очная _____ _____
3.ФИО обучающегося_____ _____
4. Курс _____ _____, группа___ _____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места с соблюдением с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять	Приготовление, творческое оформление и	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ
_____
_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению индивидуального задания

Для выполнения задания необходимо использовать: сборник рецептур, линейку, карандаш, калькулятор.

Технологическая карта выбирается согласно таблицы по вариантам, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы.

Технологическая и технико-технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации.

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики.

Для выполнения индивидуального задания Вам необходимо выполнить:

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства 1, 2, 5 порций кулинарного изделия. Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)
2. Произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия (технико-технологическую карту). Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 2)
3. Составление технологической схемы приготовления кулинарного изделия (см. пример схема 1)
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления кулинарного изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 3)
5. Описать контроль качества, оформление и подачу кулинарного изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 4)
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного кулинарного изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 5)

Варианты индивидуальных заданий

1	Борщ украинский	11	Рыба по-русски	21	Голубцы с мясом и рисом
2	Борщ флотский	12	Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски	22	Запеканка картофельная с мясом
3	Борщ сибирский	13	Тельное из рыбы с гарниром картофельное пюре	23	Крупеник рисовый
4	Щи суточные	14	Бифштекс с луком и гарниром картофель фри	24	Лапшевник с творогом
5	Щи по-уральски	15	Печень по-строгановски с гарниром овощи на пару	25	Зразы картофельные
6	Рассольник московский	16	Зразы донские с гарниром рис припущенный	26	Котлеты натуральные с гарниром греча рассыпчатая
7	Суп лапша по домашнему	17	Котлета- по киевски с гарниром макароны отварные	27	Мясо духовое с гарниром цветной капустой
8	Солянка мясная сборная	18	Цыплята табака	28	Пудинг рисовый
9	Суп полевой	19	Рулет с макаронами	29	Котлеты пшенные с морковью
10	Рагу из овощей	20	Люля кебаб с гарниром картофель запеченный	30	Жаркое по-домашнему

Критерии оценивания

Оценка	**Критерии**
«	Студент умеет составлять и производить расчет технологической и технико-

5»	технологической карт и самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологических карт и схем, производя расчеты технико-технологической карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Таблица 1

Технологическая карта №

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход	-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____

Требования к подаче

_____

_____

Условия и сроки хранения

_____

_____

Таблица 2

Составить технико-технологическую карту

1. Область применения

_____

2. Требования к сырью

_____

_____

3. Рецептура

3.1.Рецептура блюда «_____»

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Выход	-	

4. Технологический процесс

_____

_____

_____

5. Требование к оформлению, подаче, реализации и хранению

_____

_____

_____

6. Показатели качества

6.1.Органолептические показатели

_____

_____

6.2.Микробиологические показатели

_____

_____

Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Ккал

Таблица 3

Наименование оборудования, инвентарь, посуда	Предназначение и использование в технологическом процессе приготовления изделия

Таблица 4

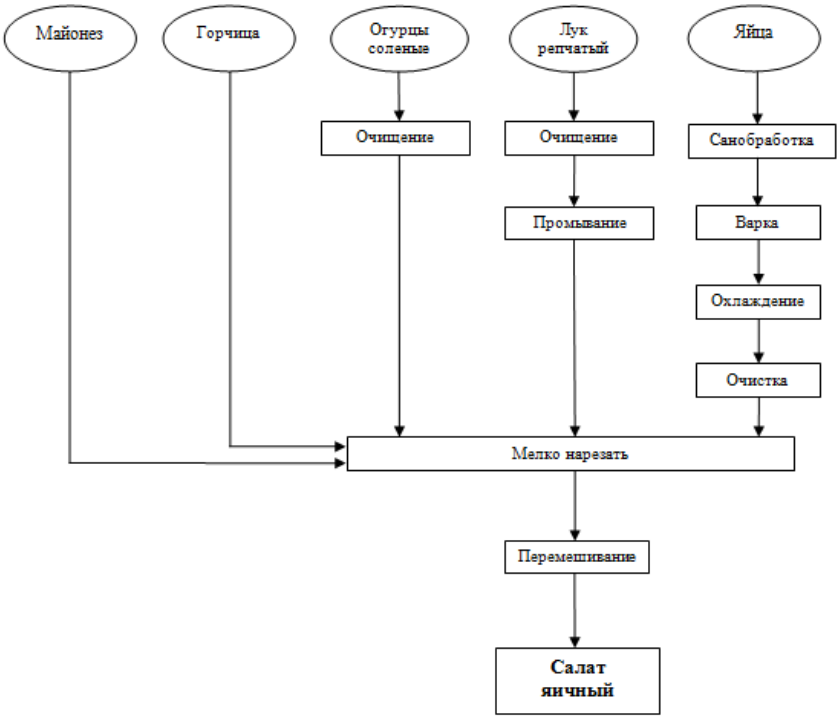
Наименование показателя	Требование к качеству	Возможные дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Консистенция		
Запах		
Вкус		
Оформление и		

подача	

Таблица 5

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Выход готового блюда	Наименование блюда, кулинарного изделия.	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии

Схема 1



Руководитель учебной практики

_____ _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа учебной практики по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 10

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 12

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 23

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

соответствии с инструкциями и регламентами

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том

числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в

т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной

продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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.
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 3.1. - ПК 3.7.	ПМ 03	36	3 курс, 5 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

	Приготовление салатов сложного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с отварным мясом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью. Требование к	6

		качеству. Сроки хранения.	
	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. Паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		ИТОГО	**36**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 2 недели.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;

- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
   http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с

	заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,

	применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей раз - личных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с

	заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных за кусок; - вести учет реализованных канапе, холодных за кусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;

	- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	– вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать

		результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 3.1.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6		
	ПК 3.2.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6		
	ПК 3.3. ПК 3.7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с отварным мясом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6		
	ПК 3.4. ПК 3.7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным	6		

		салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.			
	ПК 3.5. ПК 3.7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы: морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6		
	ПК 3.6. ПК 3.7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. Паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.	6		
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец.
дисциплин _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.
М. П.

Заведующий структурным
подразделением
_____ _____ Е.А.Вахрушева
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____учебная _____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ситуациях.		
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____
Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению индивидуального задания:

Технологическая карта выбирается согласно таблицы по вариантам, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы

Технологическая и технико-технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики

Для выполнения индивидуального задания необходимо выполнить:

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства 1, 2, 5 порций холодного блюда (закуски). Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)
2. Произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия (технико-технологическую карту- от задания ТК 1). Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 2)
3. Составление технологической схемы приготовления холодного блюда (закуски) – ТК задания 1 (см. Пример схема 1)
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления холодного блюда (закуски)- ТК задания 1. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 3)
5. Описать контроль качества, оформление и подачу холодного блюда (закуски)- ТК задания 1. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 4)
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного холодного блюда (закуски)- ТК задания 1. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 5)
7. Для выполнения задания необходимо использовать: сборник рецептур, линейку, карандаш, калькулятор.
8. Решить задачу. (Номер задачи выбор по алфавитному порядку журнала)

Варианты индивидуальных заданий

1	Канапе с сыром Задача: Сколько порций борща украинского можно приготовить при наличии 20 кг неочищенного картофеля в январе по первой колонке Сборника рецептур блюд	10	Яйца, фаршированные сельдью и луком Задача: Сколько порций котлет картофельных можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд из 40 кг неочищенного картофеля в январе?	19	Заливное из рыбы Задача: Сколько порций котлет морковных можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале, если в столовую поступило 14 кг неочищенной моркови?
2	Корзиночки с паштетом Задача: Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд, если имеется 23,1 кг свеклы массой брутто, сезон – февраль?	11	Помидоры, фаршированные яйцом и луком Задача: Сколько порций каши вязкой с тыквой можно приготовить при наличии 22 кг тыквы?	20	Студень говяжий Задача: Сколько порций рагу из овощей можно приготовить в январе по первой колонке Сборника рецептур блюд, если поступило 20 кг картофеля массой брутто?
3	Волованы с икрой и маслом Задача: Сколько картофеля необходимо	12	Икра баклажанная Задача: Сколько необходимо взять моркови и картофеля	21	Паштет из печени Задача: Найти массу брутто моркови, необходимой для

	взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по 1 колонке Сборника рецептур блюд?		массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по 2 колонке Сборника рецептур блюд.		приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса 1 порции салата равна 200 г.
4	Салат из свежих помидоров и огурцов Задача: Определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 килограммов.	13	Икра овощная Задача: Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по 2 колонке Сборника рецептур блюд.	22	Курица фаршированная (галантин) Задача: Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса очищенной капусты равна 40 килограммов.
5	Салат «Весна» Задача: Сколько моркови молодой пучковой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной?	14	Икра грибная Задача: Найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой брутто 400 килограммов.	23	Жаренная рыба под маринадом Задача: Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофели равна 300 килограммов.
6	Салат витаминный Задача: Сколько лука репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?	15	Перец, фаршированный овощами Задача: Определить массу нетто моркови при обработке 20 кг в апреле.	24	Сельдь, рубленная с гарниром Задача: Сколько очищенных баклажанов получится из 25 кг массой брутто?
7	Салат рыбный Задача: Сколько очищенного репчатого лука получится из 20 кг неочищенного?	16	Ассорти мясное Задача: Сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто?	25	Закрытый бутерброд с сыром Задача: Найти массу нетто молодого картофеля при обработке его в количестве 40 килограммов.
8	Салат мясной Задача: Сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 килограммов?	17	Ассорти рыбное Задача: Определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте, в сентябре?	26	Закрытый бутерброд с мясом и мясными продуктами Задача: Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
9	Салат столичный Задача: Какое количество сухого	18	Заливное из птицы Задача: Определить величину отходов при	27	Бутерброд «Пита» Задача: Определить количество крахмала-

	крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонны?		обработке 20 кг свеклы в апреле.		сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте в количестве 400 кг.

Критерии оценивания

Оценка	**Критерии**
«5»	Студент умеет составлять и производить расчет технологической и технико-технологической карт и самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологических карт и схем, производя расчеты технико-технологической карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Таблица 1

Технологическая карта №

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход	-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____

Требования к подаче

_____

_____

Условия и сроки хранения

_____

_____

Таблица 2

Составить технико-технологическую карту

1. Область применения
_____
2. Требования к сырью
_____
_____
3. Рецептура
3.1.Рецептура блюда «_____»

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Выход	-	

4. Технологический процесс
_____
_____
5. Требование к оформлению, подаче, реализации и хранению
_____
_____
6. Показатели качества
6.1.Органолептические показатели
_____
_____
6.2.Микробиологические показатели
_____
_____

Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Ккал

Таблица 3

Наименование оборудования, инвентарь, посуда	Предназначение и использование в технологическом процессе приготовления изделия

Таблица 4

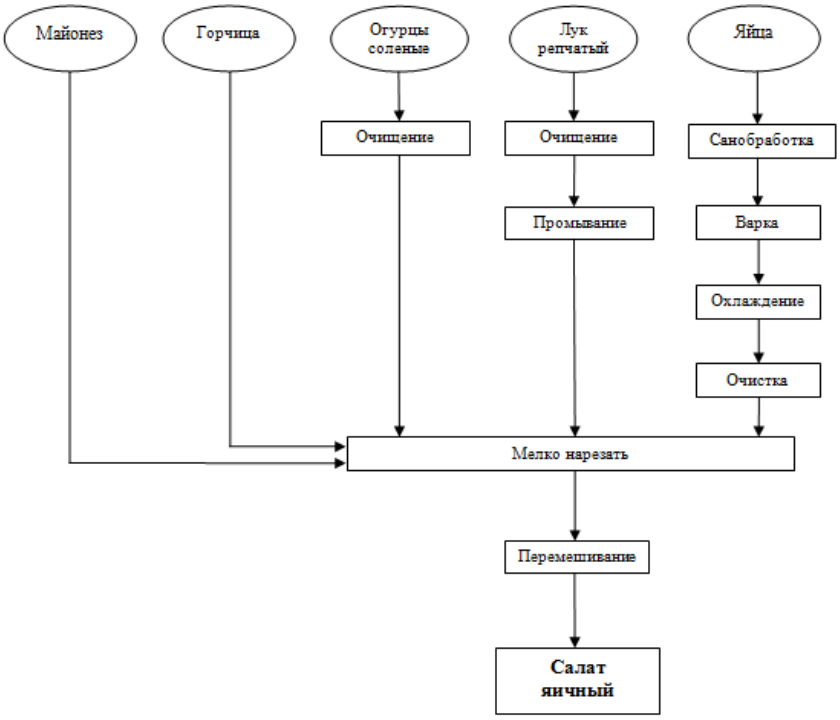
Наименование показателя	Требование к качеству	Возможные дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Консистенция		
Запах		

Вкус		
Оформление и подача		

Таблица 5

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Наименование блюда, кулинарного изделия. Выход	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии

Схема 1



Руководитель учебной практики

_____ _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа учебной практики по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 11

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 15

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь

Трудовые действия:

- Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

Знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления

товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

Уметь:

Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции

- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
- Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
- Применять приемы смешанной закваски
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
- Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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.
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Выполнение работ по	ПК 7.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий

одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь	ПК 7.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 7.3.	Формовка хлебобулочных изделий
	ПК 7.4.	Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 7.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 7.1. - ПК 7.5.	ПМ 07	36	3 курс, 6 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь	Приготовление основного сырья к производству хлебобулочной продукции	Организация приготовления основного сырья к производству хлебобулочной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для основного сырья к производству хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления основного сырья к производству хлебобулочной продукции.	4
	Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции	Организация процесса приготовления начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для	8

		хлебобулочной продукции. Разработка, адаптация рецептур изделий из начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление хлебобулочной продукции	Организация процесса приготовления кексов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочной продукции. Приготовление хлебобулочной продукции Оформление и отпуск хлебобулочной продукции порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочной продукции, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12
	Приготовление полуфабрикатов для сдобной продукции	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Приготовление полуфабрикатов для сдобной продукции. Оформление и отпуск полуфабрикатов для сдобной продукции порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из полуфабрикатов для сдобной продукции, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12
		итого	**36**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики

- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 2 недели.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:
Основные источники:

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):
- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 7.1 Составлять рецептуры изделий	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции; – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; – Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; – Обучение

	помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; – Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
ПК 7.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3. Формовать изделия	Замешивание и формовка теста вручную; – Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.
ПК 7.4. Выпекать изделия	Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения; – Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; – Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.
ПК 7.5. Презентовать и продавать изделия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; – Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; – Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; – Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

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

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 7.1	Организация приготовления основного сырья к производству хлебобулочной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для основного сырья к производству хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления основного сырья к производству хлебобулочной продукции.	4		
	ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4.	Организация процесса приготовления начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. Разработка, адаптация рецептур изделий из начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8		
	ПК 7.5.	Организация процесса приготовления кексов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления хлебобулочной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочной продукции. Приготовление хлебобулочной продукции Оформление и отпуск хлебобулочной продукции порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочной продукции, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12		
		Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для сдобной продукции. Приготовление полуфабрикатов для сдобной продукции. Оформление и отпуск полуфабрикатов для сдобной продукции порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из полуфабрикатов для сдобной продукции, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12		
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец.
дисциплин
_____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.
М. П.

Заведующий структурным
подразделением
_____ _____ Е.А.Вахрушева
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____учебная _____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 7.1 Составлять рецептуры изделий	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции	
ПК 7.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
ПК 7.3. Формовать изделия	Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.	
ПК 7.4. Выпекать изделия	Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.	
ПК 7.5. Презентовать и продавать изделия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель учебной практики

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению индивидуального задания

Для выполнения задания необходимо использовать: сборник рецептур, линейку, карандаш, калькулятор.

Технологическая карта выбирается согласно таблицы по вариантам, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы.

Технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации.

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики.

Для выполнения индивидуального задания Вам необходимо выполнить:

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства 1 и 5 порций мучного кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)
2. Произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия (технико-технологическую карту). Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 2)
3. Составление технологической схемы приготовления блюда (см. пример схема 1)
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 3)
5. Описать контроль качества, оформление и подачу изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 4)
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 5)

Варианты индивидуальных заданий

1	Батон Столовый	10	Хлебобулочное изделие каравай «Сувенирный»	19	Булочки слоеные
2	Сайка	11	Глазурь заварная для украшения изделий	20	Хлеб «Любительский»
3	Батон нарезной	12	Глазурь сырцовая для глазирования поверхности	21	Пирожное «Кольцо заварное» с кремом
4	Сдоба выборгская	13	Молочная мастика	22	Пирожное «Слойка» с обсыпанная с сахарной пудрой
5	Хлеб «Дарницкий»	14	Хлеб ржаной заварной	23	Пирожки жаренные мясные
6	Плетенка с маком	15	Булочки Калачи	24	Ромовая баба
7	Хлеб «Российский»	16	Слойку с сыром	25	Расстегаи
8	Рогалик ореховый	17	Хлеб «Деликатесный»	26	Пицца
9	Булочка дорожная	18	Сочник с творогом	27	Ватрушка

Критерии оценивания

Оценка	Критерии
«5»	Студент умеет составлять и производить расчет технологической и технико-технологической карт и самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет

	документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологических карт и схем, производя расчеты технико-технологической карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Таблица 1

Наименование блюда: _____

Наименование сырья	**Расход сырья**			
	Масса Брутто 1 пор.	**Масса Нетто 1 пор.**	**Масса Брутто 5 пор.**	**Масса Нетто 5 пор.**

Таблица 2

Наименование сырья	**Количество сырья**	**Белки, гр.**	**Жиры, гр.**	**Углеводы, гр.**	**Энергетическая ценность**
Итого					
В 100 г продукта					
Потери при тепловой обработке, г					
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке					

Таблица 3

Наименование оборудования, инвентарь, посуда	**Предназначение и использование в технологическом процессе приготовления изделия**

Таблица 4

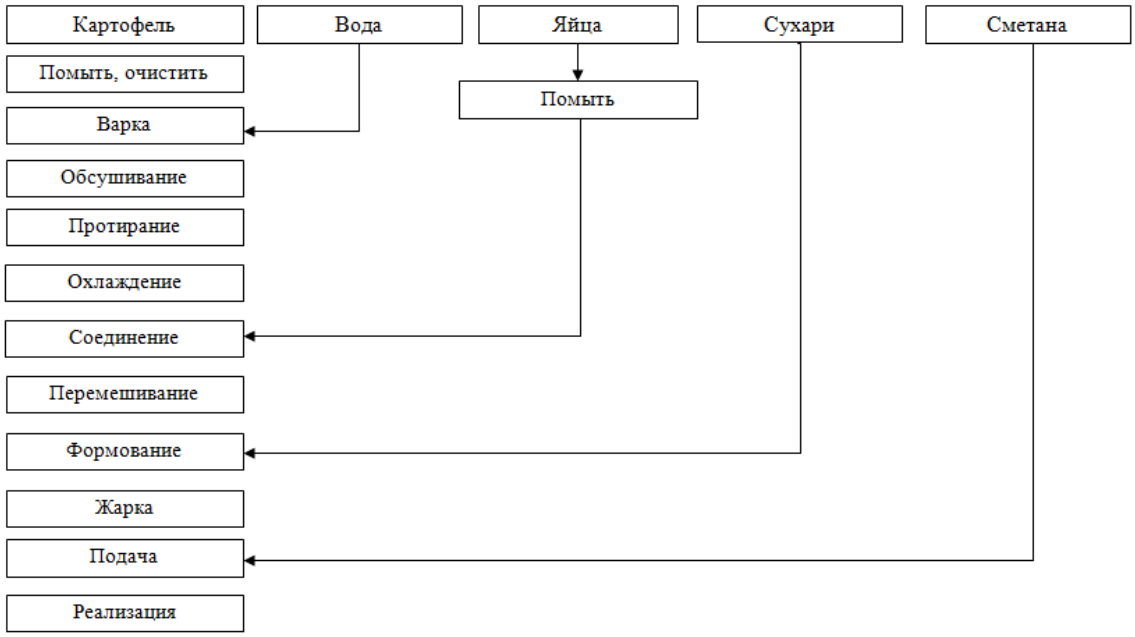
Наименование показателя	**Требование к качеству**	**Возможные дефекты**
Внешний вид		
Цвет		
Консистенция		
Запах		

Вкус		
Оформление и подача		

Таблица 5

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Выход готового кулинарного изделия	Наименование блюда, кулинарного изделия.	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии

Схема 1



Ответственный за учебную практику _____ _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2022г.

Программа учебной практики по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 11

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 21

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ООП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и

горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе

авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи

холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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.
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горя чих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 4.1. - ПК 4.6.	ПМ 04	36	3 курс, 4 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Организация процесса приготовления холодных десертов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов. Приготовление холодных десертов сложного	12

к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента (ледяной салат из фруктов с соусом, крема, крема-брюле, холодного суфле, цитрусового льда с ягодами, чизкейк, и т.д.). Приготовление холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур холодных десертов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Организация процесса приготовления горячих десертов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячее суфле, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктового фондю и т.д.) Приготовление горячих соусов (шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Приготовление традиционных сладких блюд русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур горячих десертов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12
	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Организация процесса приготовления холодных напитков. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления холодных напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, лимонады, смузи, компоты, холодный чай и кофе, моры, коктейли и т.д.) Оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский слот», выездное обслуживание). Эстетичная упаковка,	6

		подготовка холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Разработка, адаптация рецептур холодных напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Организация процесса приготовления горячих напитков. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар, и т.д.). Приготовление традиционных сладких напитков русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур горячих напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		ИТОГО	**36**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 2 недели.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:
Оборудование:
- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.
Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с.
2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020 – 215 с.
3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
4. и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019 – 304 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1.	– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; –контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; –контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; –контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; –изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; – организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для

	приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; – организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; –контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных

	напитков; –контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; –изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; –организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; –минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; –обеспечивать безопасность готовой продукции; –определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; –оценивать качество органолептическим способом; –предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; –охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента –организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; –контролировать температуру подачи холодных напитков; –организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; –охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); –рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; –поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; –консультировать потребителей; –владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; – организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет

	реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

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

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

		реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы

	учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые

	иностранном языках.	профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их

успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.6. .	Организация процесса приготовления холодных десертов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяной салат из фруктов с соусом, крема, крема-брюле, холодного суфле, цитрусового льда с ягодами, чизкейк, и т.д.). Приготовление холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур холодных десертов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12		
	ПК 4.1 ПК 4.3. ПК 4.6.	Организация процесса приготовления горячих десертов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячее суфле, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктового фондю и т.д.) Приготовление горячих соусов (шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Приготовление традиционных сладких блюд русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур горячих десертов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12		
	ПК 4.1	Организация процесса приготовления холодных напитков. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления холодных напитков.	6		

	ПК 4.4. ПК 4.6.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, лимонады, смузи, компоты, холодный чай и кофе, моры, коктейли и т.д.) Оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский слот», выездное обслуживание). Эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Разработка, адаптация рецептур холодных напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ПК 4.1 ПК 4.5. ПК 4.6	Организация процесса приготовления горячих напитков. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар, и т.д.). Приготовление традиционных сладких напитков русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур горячих напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец. дисциплин

_____ _____

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.Вид практики ____ _____учебная _____

2.Форма обучения _____ ___ очная _____

3.ФИО обучающегося_____ _____

4. Курс _____ _____, группа___ _____

5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____

6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____

7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	

форм обслуживания		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

дата

М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева

Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
___
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Проявил_____ уровень теоретической подготовки.

К работе относился
_____
_____
_____
_____
Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ
_____
_____ _____
«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения индивидуального задания Вам необходимо выполнить:

I. **Решение ситуационной адачи:** задачи выбирается согласно таблицы по вариантам, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы:

1	Определите количество меда натурального при отсутствии сахара потребуется дляприготовлении 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса.	11	Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0.25 кг желатина.	21	Какое количество продукто потребуется для приготовления 9 порций шоколада со взбитым сливками, по II колонке Сборник рецептур блюд, если дл приготовления шоколад использовать молоко, сгущенное сахаром
2	Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.	12	Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.	22	Определить количество порци какао с молоком, если имеется 4 банок массой нетто 380 г молок сгущенного стерилизованного по колонке Сборника рецептур блюд.
3	Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г, II колонка Сборника рецептур блюд).	13	Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.	23	Определить закладку продуктов дл приготовления 236 порций компот из свежих плодов выходом одно порции 150 г, по III колонн Сборника рецептур блюд.
4	Найти количество необходимых продуктов для приготовления	14	Рассчитать количество продуктов, необходимых	24	Найти необходимое количеств продуктов для приготовления 5

	150 порций компота из сухофруктов выходом одной порции 200 г, по II колонке Сборника рецептур блюд.		для приготовления 97 порций киселя из повидла, выходом одной порции 200 г, по I колонке Сборника рецептур блюд.		порций желе из лимонов выходо одной порции 150 г, по II колонн Сборника рецептур блюд.
5	Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового, по I колонке Сборника рецептур блюд.	15	Выписать продукты для 80 порций крема ванильного, по I колонке Сборника рецептур блюд выходом одной порции 150 г.	25	Определить количество продукто необходимых для приготовлени 180 порций кофейного напитка н молоке, выходом 200 мл, если дл его приготовления использоват молоко цельное сгущенное сахаром.
6	Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного по II колонке Сборника рецептур блюд.	16	Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного по II колонке Сборника рецептур блюд.	26	Сколько порций шарлотки яблоками можно приготовить из 5 кг сухого коровьего молок выходом одной порции 200 г?
7	Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 25 кг клюквы.	17	Выписать продукты для 80 порций крема ванильного, по I колонке Сборника рецептур блюд выходом одной порции 150 г.	27	Выписать продукты дл приготовления 70 порций жел апельсинового, по I колонн Сборника рецептур блюд.
8	Сколько понадобится продуктов для приготовления шарлотки с яблоками из 50 кг яблок	18	Сколько порций компота можно приготовить из 25 кг изюма.	28	Рассчитать какое количеств понадобится продуктов дл приготовления десерта пудин молочного из 30 литра молока
9	Найти необходимое количество продуктов для приготовления 17 порций желе из свежих плодов с выходом одной порции 100 г, по II колонке Сборника рецептур блюд.	19	Рассчитать продукты для приготовления 35 порций пудинга сахарного, по I колонке Сборника рецептур блюд с нормой выхода 170гр	29	Рассчитать сколько необходим взять крахмала для приготовлени кисель молочного выходом 100г средней густоты
10	Определите, сколько необходимо взять сахарного песка для приготовления 50 порций чая с лимоном с выходом 200мл	20	Определите, сколько порций крема ванильный со сметаной выходом 125 г можно приготовить при наличии 1кг сметаны	30	Определите, сколько необходим взять натурального кофе дл приготовления 25 порций кофе н молоке с выходом 100мл пр наличии молока 25л

II. Задание. Для выполнения задания Вам необходимо согласно таблицы выбрать вариант, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке групп:

1	Желе из молока	11	Суфле плодовое	21	Фламбе (фрукты)
2	Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.	12	Пудинг яблочный	22	Ягодный террин
3	Мусс земляничный	13	Яблоки печеные	23	Чизкейк с печеньем
4	Мусс яблочный (на манной крупе)	14	Гренки с плодами и ягодами	24	Тирамису с творожным кремом
5	Самбук абрикосовый	15	Яблоки в тесте	25	Бланманже с ягодами
6	Самбук яблочный	16	Шарлотка с яблоками	26	Тирамису клубничный
7	Кисель из кураги	17	Овощной кекс	27	Крем из ваенья
8	Кисель молочный (густой)	18	Шоколадный маффин	28	Крем ягодный
9	Компот из сухофруктов	19	Гурьевская каша	29	Корзиночки с яблоками
10	Компот ассорти (консервы)	20	Шоколадных фондю	30	Парфе с плодами и ягодами

Задание 3. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства 1 и 5 порций десерта. Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)

Задание 4. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении десерта. Данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)

Задание 5. Составьте подробное описание подачи блюда и требования к качеству блюда и их описание. Запишите в таблицу 3

Таблица 1

Технологическая карта №

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход	-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «_____»

№ операции	**Наименование операции**
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Таблица 3

Требования к качеству блюда

«_____»

№ п/п	Наименование параметра качества		Описание параметра качества
1	Вкус		
2	Запах		
3	Форма		
4	Цвет		
5	Консистенция		
6	Температура подачи		
7	Выход порции		

Технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации.

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики.

Критерии оценивания

Оценка	**Критерии**
«5»	Студент умеет составлять и производить расчет технологической карты и последовательность технологических операций при приготовлении блюда самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в карте сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологическую карту и последовательность технологических операций при приготовлении блюда обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологическую карту и последовательность технологических операций при приготовлении блюда с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологической карты и последовательность процесса приготовления блюда, производя расчеты технико-технологической карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Ответственный за учебную практику _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа учебной практики по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 13

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) 25

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является, формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ООП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе учебной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос

готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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
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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 5.1. - ПК 5.6.	ПМ 05	36	4 курс, 7 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста, и изделия из него	Организация процесса приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста, и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста, и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из дрожжевого безопарного теста и опарного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы	Организация процесса приготовления кексов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для	4

		приготовления кексов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кексов. Приготовление кексов («Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы). Оформление и отпуск кексов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур кексов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	Организация процесса приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого слоёного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из дрожжевого слоёного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Отделка изделий.	Организация процесса приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление и отпуск пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	4

		форм обслуживания.	
	Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него	Организация процесса приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление и отпуск бисквитного и заварного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из бисквитного и заварного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий	Организация процесса приготовления миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление и отпуск миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из миндального, слоеного и воздушного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада. Приготовление карамели и украшения из нее	Организация процесса приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	2

		кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных. Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных	Организация процесса приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Приготовление бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление и отпуск бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Организация процесса приготовления классических, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Приготовление и оформление бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов	Организация процесса приготовления классических, воздушных тортов, бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, а также фирменных тортов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Приготовление бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Оформление и отпуск бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- программа учебной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность учебной практики 1 неделя.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторан:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;

- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы: Основные источники

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, в области, соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу (курсам) соответствующего профилю модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же профессиональных дисциплин. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам учебной практики предоставляются следующие документы (Приложение 1):

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; индивидуальное задание на практику)

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-практической работы, качества ее оформления и защиты, и ответов на вопросы руководителя практики, а также

на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике).

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– оценивать наличие ресурсов; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; – оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; – разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; – контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	–оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

мучных кондитерских изделий	–организовывать их хранение до момента использования; –выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; –распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать ротацию продуктов; –оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); –контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; –контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, –последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; –соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; –определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; –доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); –соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с

	учетом норм взаимозаменяемости; –выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; –проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; –контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей

	заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной

	терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

	– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и

	красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и

	с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, указывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

	– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

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

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать

		практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Знания:** психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности **Знания:** роль физической культуры в

		общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по учебной практике
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение учебной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

8. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
9. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
10. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

11. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

12. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
13. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
14. После прохождения обучающимся учебной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник учебной практики;
- отчет по прохождению учебной практики (индивидуальное задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен. Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Не конфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6.	Организация процесса приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста, и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста, и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из дрожжевого безопарного теста и опарного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4		
	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6.	Организация процесса приготовления кексов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления кексов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кексов. Приготовление кексов («Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы). Оформление и отпуск кексов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур кексов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4		
	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6.	Организация процесса приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого слоёного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из дрожжевого слоёного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6		

	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6.	Организация процесса приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление и отпуск пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4		
	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6	Организация процесса приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление и отпуск бисквитного и заварного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из бисквитного и заварного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**		
	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6	Организация процесса приготовления миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление и отпуск миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур изделий из миндального, слоеного и воздушного теста, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**		
	ПК 5.1.	Организация процесса приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада,	**2**		

	ПК 5.4. ПК 5.6.	карамели и украшения из нее. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	ПК 5.1. ПК 5.5. ПК 5.6.	Организация процесса приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Приготовление бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление и отпуск бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**		
	ПК 5.1. - ПК 5.6	Организация процесса приготовления классических, воздушных тортов, бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, а также фирменных тортов. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для приготовления бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Приготовление бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов. Оформление и отпуск бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Разработка, адаптация рецептур бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**4**		

		обслуживания			
		ВСЕГО	**36**		

Преподаватель спец.
дисциплин
_____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.
М. П.

Заведующий структурным
подразделением
_____ _____ Е.А.Вахрушева
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)
«__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____учебная _____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций

7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель учебной практики

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время учебной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по учебной практике
_____

Руководитель учебной практики
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению индивидуального задания

Для выполнения задания необходимо использовать: сборник рецептур, линейку, карандаш, калькулятор.

Технологическая карта выбирается согласно таблицы по вариантам, номер варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в списке группы.

Технологическая карта выполняется согласно требований заполнения нормативной документации.

Индивидуальное задание сдается вместе с дневником учебной практики.

Для выполнения индивидуального задания Вам необходимо выполнить:

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сырья для производства 1 и 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде (см. таблица 1)
2. Произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия (технико-технологическую карту). Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 2)
3. Составление технологической схемы приготовления блюда (см. пример схема 1)
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 3)
5. Описать контроль качества, оформление и подачу изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 4)
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде (см. таблицу 5)

Варианты индивидуальных заданий

1	«Рулет «Чешский»	11	Хлебобулочное изделие каравай «Сувенирный»	21	Коржик яблочный
2	«Торт «Творожный»	12	Глазурь заварная для украшения изделий	22	Вафельная трубочка с кремом сливочным
3	«Торт «Птичье молоко»	13	Глазурь сырцовая для глазирования поверхности	23	Пирожное «Кольцо заварное» с кремом
4	«Маффины с черной смородиной»	14	Молочная мастика	24	Пирожное «Слойка» с обсыпанная с сахарной пудрой
5	«Кекс морковный»	15	Кондитерское изделие пирожное «Бисквитное»	25	Пирожки жаренные мясные
6	«Торт песочный с брусникой»	16	Кекс яблочный	26	Ромовая баба
7	«Чизкейк»	17	Воздушный полуфабрикат	27	Расстегаи
8	«Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом»	18	Помадка яблочная	28	Пицца
9	Пирожное «Буше»	19	Сочник с творогом	29	Ватрушка
10	«Пирожное «Эклер» с кремом	20	Булочка дорожная	30	Рогалик ореховый

Критерии оценивания

Оценка	**Критерии**
«5»	Студент умеет составлять и производить расчет технологической и технико-технологической карт и самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. Оформление таблиц верно и обоснованно. Дает ответы на поставленные вопросы

	правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.
«4»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты обращаясь за помощью к преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. Заполнение таблицы не полностью развернутый ответ
«3»	Студент составляет технологические карты и схемы, производит расчет технико-технологической карты с помощью преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. Оформление и заполнение таблиц допущены ошибки
«2»	Студент нарушает требования оформления технологических карт и схем, производя расчеты технико-технологической карты не верны. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Таблица 1

Наименование блюда: _____

Наименование сырья	**Расход сырья**			
	Масса Брутто 1 пор.	**Масса Нетто 1 пор.**	**Масса Брутто 5 пор.**	**Масса Нетто 5 пор.**

Таблица 2

Наименование сырья	**Количество сырья**	**Белки, гр.**	**Жиры, гр.**	**Углеводы, гр.**	**Энергетическая ценность**
Итого					
В 100 г продукта					
Потери при тепловой обработке, г					
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке					

Таблица 3

Наименование оборудования, инвентарь, посуда	**Предназначение и использование в технологическом процессе приготовления изделия**

Таблица 4

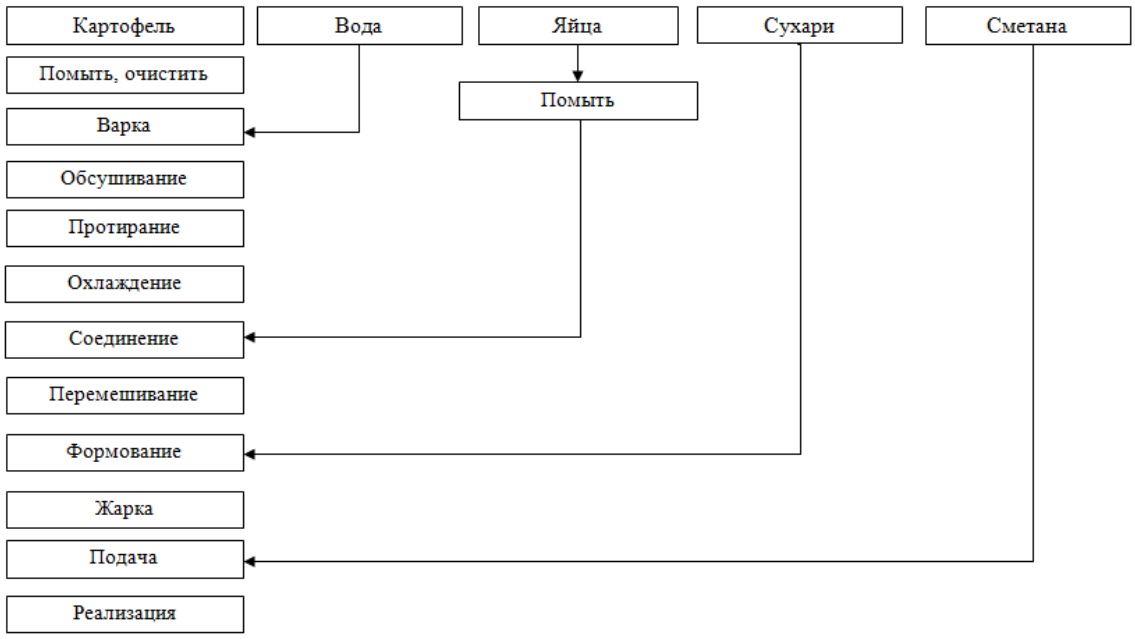
Наименование показателя	**Требование к качеству**	**Возможные дефекты**
Внешний вид		

Цвет		
Консистенция		
Запах		
Вкус		
Оформление и подача		

Таблица 5

Дата и час изготовления блюда	**Время снятия**	**Наименование блюда, кулинарного изделия. Выход**	**Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия**	**Разрешение на отпуск готовых блюд**	**Подписи членов бракеражной комиссии**

Схема 1



Ответственный за учебную практику _____ _____