

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации

 Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю

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

Специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника - специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

г. Гатчина 2023 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Кутькова Л.А., мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики .....	4
2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики .....	7
3. Структура и содержание программы производственной практики .....	9
4. Условия реализации программы производственной практики .....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ....	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа ПП.02 Производственная практика ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 из 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 и 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.

### **1.2 Место производственной практики в структуре профессионального модуля**

ПП.02 Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ. 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 проводится после завершения процесса освоения студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля. ПМ.02

### **1.3 Цели и задачи ПП.02 Производственная практика**

ПП.02 Производственная практика направлена на формирование у студента профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 02 для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной специальности. С целью углубления знаний

и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) должны:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.

**уметь:**

- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, 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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок 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, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

**знать:**

- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд

- кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы ПП.02 Производственная практика**

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПП.02 Производственная практика		Производственная практика
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	24	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>144</b>	

ПП.02 Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

##### **Промежуточная аттестация по ПП.02**

Производственная практика проводится в форме дифференцированного зачета.

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессов приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессов приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими

профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

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 из 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 и 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 ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3.1 Содержание производственной практики 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»

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4
<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>24</b>	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, кулинарным изделиям, закускам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, затекание, варка, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	24	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.

	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>120</b>	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить яичницу-глазунью натуральную. Приготовить омлет натуральный, фаршированный, смешанный. Приготовить яйца вкрутую всмятку, в мешочек. Приготовить блюда из творога; вареники с творогом. Приготовить сырные палочки.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, морепродуктов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить отварную, припущенную, жареную рыбу. Приготовить блюда из запеченной рыбы. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить креветки, раки, кальмары.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить мясо отварное. Приготовить мясо жареное порционными кусками. Приготовить мясо жареное мелкими кусками. Приготовить блюда из котлетной массы: котлеты, биточки. Приготовить мясо тушеное и шпигованное.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление горячих блюд,	<b>Содержание учебного материала:</b>	30	ПК 2.5. ПК 2.6.

кулинарных изделий, закусок региональной кухни	Приготовить горячие блюда и закуски из яиц, творога и сыра. Приготовить горячие блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовить горячие блюда из мяса. Приготовить горячие блюда из домашней птицы и дичи.		ПК 2.7. ПК 2.8.
	<b>Итого:</b>	<b>144 часа</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Реализация рабочей программы производственной практики** предполагает наличие организаций (предприятий, учреждений), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Базы практики для реализации программы ПП.02 Производственная практика Оборудование предприятий и рабочих мест соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области Поварское и кондитерское дело. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики в форме практической подготовки:

- Положение об учебной и производственной практике;
- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с Профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы ПП.02 Производственная практика**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО Режим доступа <https://www.book.ru/book/924187>
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
4. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
6. Рагель, С.И.. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
7. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
8. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
10. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.

#### **4.2.2. Основные 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/](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/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

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

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. 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.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. 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.

#### **4.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

ПП.02 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.02 и реализуется после освоения теоретического материала и учебной практики концентрированно в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Куратором (руководителем) практики разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник- отчёт по практике.

Форма оценки – комплексный дифференцированный зачет.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

ПП.02 Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих студентам овладевать профессиональными навыками.

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

Целью оценки по ПП.02 Производственная практика является выявление уровня сформированности:

- 1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<p>Текущий контроль: - задание по производственной практике; - задание по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери</li> </ul>	
--	--	--

	<p>питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать</li> </ul>	
--	---	--



	<p>им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной</li> </ul>	
--	--	--

	<p>эксплуатации технологического оборудования</p> <p>и</p> <p>производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд</li> </ul>	
--	---	--

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
--	--	--

