

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.07.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (П)**

по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

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: Баранова О.И. – мастер производственного обучения

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Паспорт рабочей программы производственной практики .....	4
2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики .....	9
3. Структура и содержание программы производственной практики .....	10
4. Условия реализации программы производственной практики .....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ....	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПП.07.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (П)**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 2 видов профессиональной деятельности (ВПД): 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. 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 2.7.** 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 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) входит в профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и проводится после завершения процесса освоения студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля ПМ.07.

### **1.3 Цели производственной практики:**

ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 07 для последующего освоения ими общих и 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 должны в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

**иметь практический опыт:**

- разработки горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- проверки качества продуктов для приготовления горячих блюд
- организации технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика приготовления горячих блюд, используя различные

технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления горячих блюд, оформления и отделки из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; контроля качества и безопасности, сложных из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;

**уметь:**

- выполнять и контролировать 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;
- 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 не доброкачественную 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.

**знать:**

- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;

- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней
- птицы, дичи и кролика;
- требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения производственной практики должны 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:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;
- приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для при-

- готовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей ПП.07.02 Производственная практика

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПП.07.02 (П) Производственная практика (П)	72	Производственная практика
МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	72	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>72</b>	

ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) является завершающим этапом освоения профессионального модуля по 2 видам профессиональной деятельности.

##### Промежуточная аттестация

ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) проводится в форме комплексного дифференцированного зачета.



## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.07.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (П) ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНО- СТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВДП): 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. 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):

<b>ПК 2.7.</b>	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
<b>ПК 3.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.07.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (П)

**3.1 Содержание производственной практики ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар**

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4
<b>1. МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар</b>			
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>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 реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в горячем цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, настаивание, запекание, варка. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Обеспечение условий, температурного и временного режима, хранения и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента к с учетом требований к Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p>	4	ПК 2.7.

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить бифштекс, оформить и подать Приготовить шницель, оформить и подать	6	ПК 2.7.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить лангет, оформить и подать Приготовить свиной шницель, оформить и подать	6	ПК 2.7.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить котлета по - киевски, оформить и подать Приготовить Люля-кебаб, оформить и подать	6	ПК 2.7.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить котлеты натуральные, оформить и подать Приготовить котлеты Пожарские, оформить и подать	6	ПК 2.7.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить цыпленок табака, оформить подать Приготовить дичь под паровым соусом	6	ПК 2.7.
<b>2. МДК. 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар</b>			
Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Обеспечение условий, температурного и временного режима, хранения и реализации.		2	ПК 3.1.
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить открытые бутерброды сэндвичи, канапе. Приготовить сложные бутерброды	12	ПК 3.1.
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить холодные закуски овощные Приготовить салаты из сырых овощей Приготовить салаты из отварных овощей	12	ПК 3.1.

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить салаты из рыбы и морепродуктов. Приготовить холодные закуски рыбные и из морепродуктов	6	ПК 3.1.
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы	<b>Содержание учебного материала:</b> Приготовить мясные салаты Приготовить холодные блюда из мяса Приготовить холодные блюда из домашней птицы и дичи	6	ПК 3.1.

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

### **ПП.07.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**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.07.02 (П) Производственная практика (П).

Оборудование предприятий и рабочих мест соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области.

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.

### **Информационное обеспечение реализации программы ПП.07.02 (П) Производственная практика (П)**

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. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва :КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>
2. 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>
3. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
5. 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>
6. 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>

7. 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).

#### **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.: одобрен 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **4.3 Общие требования к организации производственной практики**

ПП.07.02 (П) Производственная практика (П) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.07 и реализуется после освоения теоретического материала и учебной практики (при наличии) концентрированно в рамках профессионального модулей.

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.07.02 (П) Производственная практика (П) 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.07.01 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 2.7.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления горячих блюд</li> <li>– организации технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика приготовления горячих блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления горячих блюд, оформления и отделки из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; контроля качества и безопасности, сложных из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из</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 практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.</p>



	<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– 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;</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, 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать не доброкачественную продукцию;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих</li> <li>– блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к каче-</li> </ul>	
--	--	--

	<p>ству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации</li> <li>– технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней</li> <li>– птицы, дичи и кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
ПК 3.1.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных холодных блюд;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;</li> <li>– приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>	<p>Текущий контроль: - задание по производственной практике; - задание по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</li> <li>– температурный и санитарный режимы,</li> </ul>	<p>по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.</p>
--	--	---

	<p>правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	
--	---	--