

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2022

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм
код наименование укрупненной группы

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»
С.С. Колыхалин

«___» 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
с работодателем ОАО «ТОК «Судак»
Заведующий отделом торговли

Н.В. Ушатова
подпись, должность, инициалы, фамилия

2022 г.

Кононенко В.А. - автор-составитель

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики | 6 |
| 3. Содержание производственной практики | 7 |
| 4. Условия реализации производственной практики | 13 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение

обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

| № п/п | Наименование тем практики | Кол-во часов |
|---|--|--------------|
| 1 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 |
| 2 | Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 6 |
| 3 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | 30 |
| 4 | Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 12 |
| 5 | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 24 |
| 6 | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 18 |
| 7 | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 24 |
| 8 | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 60 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | |
| Всего | | 180 |

3.2. Содержание производственной практики

| Формируемые компетенции (код, наименование) | Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ | Содержание и виды работ | Кол-во часов |
|--|---|--|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных полуфабрикатов | | | |
| ПК 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Тема 1.1 Организация рабочего места | 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| ПК2.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, подготовка к реализации | 2. Организация рабочего места, техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Организация хранения, отпуска с раздачи, упаковка готовых бульонов и отваров | 6 |
| ПК2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | Тема 3.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента, подготовка к реализации | 3. Приготовление простых супов заправочные: борщи. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления, температура подачи. | 6 |
| | | 4. Приготовление щей, рассольников. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к | 6 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления, температура подачи. | |
| | | 5. Приготовление супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления. | 6 |
| | | 6. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления. | 6 |
| | | 7. Приготовление супов холодных, региональных. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. | 6 |
| ПК2.4 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Тема 4.1 Приготовление соусов разнообразного ассортимента | 8. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных. | 6 |
| | | 9. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. | 6 |
| ПК2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Тема 5.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей | 10. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов в отварном, припущенном, тушеном виде. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. 11. Блюда и гарниры из жареных, запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству овощных блюд. | 6 |
| | Тема 5.2 Приготовление и реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых | 12. Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Расчет количества круп, жидкости необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | Тема 5.3 Приготовление и реализация горячих блюд и гарниров из макаронных изделий | 13. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных сливным и не сливным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | 6 |
| ПК.06 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Тема 6.1 Приготовление и реализация блюд из яиц и творога | 14.Правила выбора яиц, яичных продуктов, ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов и творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд. | 6 |
| | Тема 6.2 Приготовление и реализация блюд из муки | 15. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. | 6 |
| | | 16. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста: блины, оладьи, пончики. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. | 6 |
| ПК.07 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбного и нерыбного сырья разнообразного ассортимента | 17.Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, температуры подачи, выбор посуды. | 6 |
| | | 18.Приготовление блюд из рыбы тушеной, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов, подготовка специй. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, выбор посуды. | 6 |
| | | 19.Приготовление рыбных блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы, варианты оформления сервировки, подачи, выбор посуды. | 6 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 20.Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК.08 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента | 21.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов отварных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. | 6 |
| | | 22.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных: крупным куском, порционными кусками. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска. | 6 |
| | | 23.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов тушеных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска. | 6 |
| | | 24. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, подачи. | 6 |
| | | 25. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. | 6 |
| | Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 26. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущенные. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. | 6 |
| | | 27. Приготовление блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. | |
| | | 28. Приготовление блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. | |

| | | | |
|--------------|--|---|------------|
| | | 29. Приготовление блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска. | |
| | | 30. Приготовление горячих закусок: жульен из курицы с грибами, куриные крылышки под медовым соусом, куриные рулетики с ветчиной и сыром, тефтели в соусе, люля-кебаб. Техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Дифференцированный зачёт. | |
| Всего | | | 180 |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план
4. Программа профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

5. Программа практики
6. Договор с предприятием
7. Приказ на практику
8. Направление на практику
9. Отчет по производственной практике
10. Характеристика обучающегося
11. Аттестационный лист
12. Дневник для прохождения практики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2017.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Васильева И.В., Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования /И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 — 212 с.
9. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2017 – 256 с. - ISBN 978-5-4468 – 3965-0
10. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова - Москва: Издательский центр «Академия», 2017 – 192 с. - ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
11. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. - ISBN 978-5-4468 – 6242-9
12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. - ISBN 978-5-4468 – 0310-1
13. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. - ISBN 978-5-4468 –2315-4

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. 3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. 5. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.- ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.- ISBN 978-5-4468-6236-8

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»].–Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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

4. 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»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Нормативные акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчет, допускал ошибки в ходе проведения практики.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
Образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Дневник

Прохождения производственной практики

Обучающегося III курса 29 группы

профессии Повар,кондитер

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

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации, адрес)

Сроки прохождения практики: _____

График (календарный план) прохождения практики

| Дата | Планируемая работа | Наименования организации, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место обучающегося |
|------|---|---|
| | 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | |
| | 2. Произвести процесс организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации бульонов и отваров. Организация хранения, отпуска с раздачи. | |
| | 3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов заправочных: борщи. | |
| | 4. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов заправочных: щи, рассольники. | |
| | 5. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями. | |
| | 6. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов: супов-пюре, молочных и сладких супов. | |
| | 7. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов холодных, региональных. | |
| | 8. Организация и ведение процессов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных. | |
| | 9. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации и хранению соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. | |
| | 10. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в отварном, припущенном и тушеном виде. | |
| | 11. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в жареном и запеченном виде. | |
| | 12. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. | |
| | 13. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| | 14. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога. | |
| | 15. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из муки: лапша домашняя, пельмени, вареники, блинчики. | |
| | 16. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из дрожжевого теста: блины, оладьи, пончики. | |

| | | |
|--|--|--|
| | 17.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы отварной и припущенной. | |
| | 18. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы тушеной, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов. | |
| | 19.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации рыбных блюд из котлетной массы. | |
| | 20.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |
| | 21. Произвести процесс приготовления, подготовка к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов отварных. | |
| | 22.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов жареных. | |
| | 23.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов тушеных | |
| | 24.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. | |
| | 25.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из рубленой и котлетной массы. | |
| | 26.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущенные. | |
| | 27. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика. | |
| | 28. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика. | |
| | 29. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из котлетной массы. | |
| | 30. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих мясных закусок . | |

1. Обучающийся _____
(Ф.И.О.) (подпись)

2. Руководитель практики от колледжа

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации.

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальное задание по производственной практике

| № п/п | Виды выполняемых работ | Оценки, замечания руководителя практики |
|----------|---|--|
| 1. | Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |
| 2. | Произвести процесс организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации бульонов и отваров | |
| 3. | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых заправочных супов | |
| 4. | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями. | |
| 5. | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов: супов-пюре, молочных и сладких супов. | |
| 6. | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов: супов-пюре, молочных и сладких супов. | |
| 7. | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов холодных, региональных. | |
| 8. | Организация и ведение процессов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных. | |
| 9. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации и хранению соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. | |
| 10. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в отварном, припущенном и тушеном виде. | |
| 11. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в жареном и запеченном виде. | |
| 12. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. | |
| 13. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| 14. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога. | |
| 15. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из муки: лапша домашняя, пельмени, вареники, блинчики. | |
| 16. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из дрожжевого теста: блины, оладьи, пончики. | |

| | | |
|-----|--|--|
| 17. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы отварной и припущенной. | |
| 18. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы тушеной, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов. | |
| 19. | .Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации рыбных блюд из котлетной массы. | |
| 20. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из <u>нерыбного водного сырья</u> разнообразного ассортимента | |
| 21. | Произвести процесс приготовления, подготовка к реализации блюд из <u>блюд из мяса, мясных продуктов</u> отварных. | |
| 22. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов жареных. | |
| 23. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов тушеных | |
| 24. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. | |
| 25. | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из рубленой и котлетной массы. | |
| 26 | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущенные. | |
| 27 | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 28 | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 29 | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из котлетной массы. | |
| 30 | Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих мясных закусок . | |

Руководитель практики от колледжа

(должность) (Ф.И.О) (подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

| Дата | Виды выполняемой работы | Оценки, замечания |
|------|-------------------------|-------------------|
|------|-------------------------|-------------------|

| | | |
|--|--|-----------------------|
| | | руководителя практики |
| | <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Организовать рабочее место повара по обработке горячих соусов, гарниров, горячих блюд разнообразного ассортимента</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Порционировать (комплектовать).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p> | |
| | Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов Правила оформления и отпуск прозрачных супов с учетом различных форм подачи. Порционирование. | |
| | <p>Ассортимент борщей, щей, рассольников.</p> <p>Приготовление, способы подачи.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи.</p> | |
| | <p>Ассортимент супов. Приготовление, способы подачи.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета.</p> | |
| | <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре из разнообразного сырья.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | Приготовление, способы подачи супов молочных, сладких. | |
| | Приготовление, способы подачи холодных супов и региональных. Способы подачи. | |
| | <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению горячих соусов, гарниров, горячих блюд .</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Порционировать (комплектовать).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | |
| | <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление оттяжек для прозрачных супов (бульонов): мясной, из белков яиц, из моркови.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных.</p> | |
| | <p>Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Современные методы приготовления, кулинарное назначение горячих соусов.</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p> | |
| | <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд в соответствии с типом овощей и грибов: варка, припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания горячей массы, жарки во фритюре изделий из овощной массы, запекания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> | |
| | <p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> <p>Процесс приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> | |
| | <p>Ассортимент блюд и гарниров из круп,</p> <p>Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p> | |
| | <p>Классификация блюд простого ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд.</p> <p>Особенности приготовления блюд из макаронных изделий - паста.</p> | |
| | <p>Ассортимент блюд из яиц, творога. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога.</p> <p>Методы приготовления блюд из яиц, творога. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Выбор посуды для отпуска, Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов .</p> | |
| | <p>Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья .</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | |
| | <p>Методы приготовления блюд из рыбы. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> | |
| | <p>Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: мидий, припущенных в белом вине (мариньер) .</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> <p>Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья</p> | |
| | <p>Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p> | |
| | <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных форм подачи.</p> <p>. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p> | |
| | <p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента: курица, жаренная целиком; утка, фаршированная гречневой кашей, жаренной целиком.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | |

Обучающийся _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель практики от колледжа

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель практики от предприятия, организации

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

Дата _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа 29 курс III форма обучения - очная

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

прошел(а) _____ практику

(вид практики: / производственная /

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

в колледже / **в организации** _____

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

| № | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ | | |
|----|--|---------------------------|---------|--------|
| | | высокое | среднее | низкое |
| 1. | Соблюдал правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе. | | | |
| 2. | Подготавливал весоизмерительные приборы к работе. | | | |
| 3. | Правил кухонные ножи. Подготавливал инструмент и инвентарь. | | | |
| 4. | Выбирал необходимые технологические карты. | | | |
| 5. | Выбирал и применял моющие и дезинфицирующие средства. | | | |
| 6. | Соблюдал санитарные требования к производственным помещениям. | | | |
| 7. | Соблюдал личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида. | | | |
| 8. | Соблюдал требования пожарной безопасности | | | |

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

| Наименование компетенции | Сформированность компетенции (элемента компетенции)* | | |
|---|--|-----------------------|-----------------|
| | сформирована полностью | Сформирована частично | не сформирована |
| ПК 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2. 3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | |
| ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | |
| ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | | |

Результат практики: _____
(Программа практики выполнена в полном объеме)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики _____

М. П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ХАРАКТЕРИСТИКА
Обучающегося

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа _____ курс _____ форма обучения очная

с _____ 20____ г. по _____ 20____ г.

прошел(а) _____ практику

(вид практики: / **производственная** /

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

в колледже / в организации _____

(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

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

| № | Наименование | Степень проявления* | | |
|----|--|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | | Проявлял(а) регулярно | Проявлял(а) эпизодически | Не проявлял (а) |
| 1. | ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | | |
| 2. | ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | | |
| 3. | ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | | |
| 4. | ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | | |
| 5. | ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | | |
| 6. | ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | | |
| 7. | ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | | |
| 8. | ОК.09 Использовать информационные | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | технологии в профессиональной деятельности | | | |
| 9. | ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | | |

- отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1.Отношение к работе

1.2.Выполнение правил трудового распорядка

1.3Соблюдение правил техники безопасности

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

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

Результат практики Программа практики выполнена успешно в полном объеме

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

ПМ. (подпись)

