

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
	ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации и вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

1.2. Цель и задачи практики:

Комплексное освоение основного вида деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП:

Производственная практика является обязательным разделом образовательной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС и реализуется в процессе изучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Для усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и практические навыки, формируемые в процессе освоения общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на базах организаций и предприятий общественного питания, как под руководством

профессионального квалифицированного персонала данных организаций, так и под руководством педагогов техникума.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть-Качка» и др.

1.6. Организация и руководство практикой

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют преподаватели техникума: руководители практик. Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит администрация техникума с участием представителей работодателей, на базах которых проводится производственная практика.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

По результатам прохождения практики руководителями практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума 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.

Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся в период прохождения производственной практики возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в прохождении практики и составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.7. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета. Оценки по производственной практике выставляются на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике. После производственной практики сдается квалификационный экзамен по модулю.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы производственной практики у обучающихся должны быть сформированы ОК и ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

Код	Наименование общих компетенций
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Наименование профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
1	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; 	6	2

		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; 		
2	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие продуктов, подбирать их в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов и отваров на склад; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов и отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять приготовление бульонов, согласно технологического процесса; - уметь подготавливать оттяжку для приготовления прозрачных бульонов. <p>Приготовление прозрачных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление отваров, согласно технологического процесса; - уметь определять органолептическим способом качество готовых бульонов и отваров; - соблюдать температурный режим и правила непродолжительного хранения бульонов и отваров; 	18	3
3	ПК 2.3. Осуществлять	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие продуктов, подбирать их в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	42	3

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов, в соответствии с рецептурой; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; - осуществлять приготовление заправочных супов, в соответствии с технологическими картами; - осуществлять приготовление супов-пюре в соответствии с технологическим процессом; - уметь творчески оформить и подготовить к реализации супы разнообразного ассортимента; - уметь определять органолептическим способом качество супов; - знать и соблюдать сроки хранения супов и их температурный режим. 		
4	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления соусов; - знать и соблюдать технологический процесс пассерования муки; - правильно готовить коричневый бульон для приготовления красных соусов; - осуществлять приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента; 	12	3

		<ul style="list-style-type: none"> - уметь определять органолептическим способом качество соусов; - правильно хранить соусы с соблюдением температурного режима и товарного соседства; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; 		
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - доводить блюда и гарниры до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых; - осуществлять приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов согласно технологическим картам; - владеть техникой приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых; - знать и применять на практике технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; 	42	3

		<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, закуски; - соблюдать выход горячих блюд, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; 		
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять органолептическим способом качество поступаемого сырья на производство; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - доводить блюда, кулинарные изделия и закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд (из овощей, грибов, круп, бобовых), закусок; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц согласно технологическим картам; 	24	3

	разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; - знать и применять на практике технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из муки; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; 		
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных закусок из рыбы; - знать технологический процесс приготовления блюд, закусок из нерыбного водного сырья и уметь применить на практике; 	54	3

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования (овощей, круп), закусок; 		
	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; 	54	3

	<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - осуществлять приготовление блюд, кулинарных закусок из мяса; - знать технологический процесс приготовления блюд, закусок из домашней птицы, дичи, кролика и уметь применить на практике; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, 		
--	--	---	--	--

		<p>соблюдением режимов хранения;</p> <p>- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования (овощей, круп), закусок;</p>		
		Дифференцированный зачёт	2	
		Всего	252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практики осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практики обучающихся, должны иметь 4-5 квалифицированный разряд по профессии повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-08233-1. — URL: <https://book.ru/book/939851> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018.

- 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
 4. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-08233-1. — URL: <https://book.ru/book/939851> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
 5. Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9. — URL: <https://book.ru/book/939322> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
4. Кучер Л. Технология приготовления коктейлей: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
5. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню полученной квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме **252** часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации/на предприятии

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Приготовление гарниров и блюд из овощей и грибов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых; 2. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из яиц и творога.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление кулинарных изделий из теста.		оптимальный/средний/ допустимый

1. Приготовление бульонов; 2. Приготовление прозрачных супов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление заправочных супов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление соусов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из рыбы; 2. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья;		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы;		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из полуфабрикатов мяса; 2. Приготовление блюд из субпродуктов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы; 2. Приготовление блюд из котлетной массы.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление блюд из домашней птицы; 2. Приготовление блюд из дичи, кролика.		оптимальный/средний/ допустимый
Итого:		

Руководитель от предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ / _____

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ / _____

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной и производственной практики
профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор
26.06 2019

Куватова

Ангелина Рашидовна

[подпись]

Куватова А.Р.

(подпись) МП.



Расшифровка подписи