

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(11 недель, 396 часов, 2 курс, 4 семестр)

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

Специальность (профессия): 43.01.04 Повар судовой

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

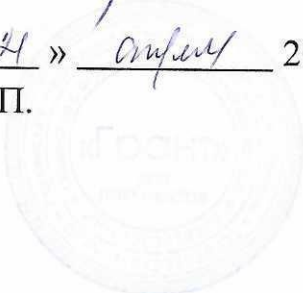
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 4 »  2021 г.

М.П.



Тюмень 2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ л^р2 726 от 02 августа 2013 г. и положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»).

Разработчик:

Ковалева И.Г., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	4
3. Тематический план и содержание производственной практики	6
4. Условия реализации программы производственной практики	17
5. Информационное обеспечение	18
6. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой.

1.2. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы: производственная практика входит в профессиональный цикл.

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

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.03.Приготовление кулинарных блюд* по виду деятельности: Приготовление кулинарных блюд.

Задачи производственной практики: *закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.*

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 396 часов, 11 недель.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: Приготовление кулинарных блюд.

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
Приготовление кулинарных блюд	Приготовление кулинарных блюд в условиях плавания

Профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
<i>ПК 3.1</i>	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
<i>ПК 3.2</i>	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
<i>ПК 3.3</i>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
<i>ПК 3.4</i>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
<i>ПК 3.5</i>	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
<i>ПК 3.6</i>	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов, птицы.
<i>ПК 3.7</i>	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
<i>ПК 3.8</i>	Готовить сладкие блюда и напитки.
<i>ПК 3.9</i>	Готовить мучные кулинарные блюда.
<i>ПК 3.10</i>	Готовить блюда диетического питания.
<i>ОК.01</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять

	к ней устойчивый интерес.
<i>ОК.02</i>	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<i>ОК.03</i>	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<i>ОК.04</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК.05</i>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>ОК.06</i>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК.07</i>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ 03. Приготовление кулинарных блюд		
Тема 1. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок		48
Тема 1.1. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием	Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности Прохождение первичного инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента бутербродов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 1.3. Приготовление салатов	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению салатов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 1.4. Приготовление винегретов	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению салатов-винегрет. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 1.5. Приготовление холодных супов и закусок из овощей	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента холодных овощных блюд и закусок. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 1.6. Приготовление закусок из яиц и яичных продуктов	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента закусок из яиц. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6

<p>Тема 1.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента холодных закусок из рыбы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.8. Приготовление холодных мясных блюд и закусок.</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента холодных мясных блюд и закусок. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2. Приготовление и отпуск первых блюд и соусов.</p>		<p>120</p>
<p>Тема 2.1. Приготовление заправочных супов: шей.</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента заправочных супов – щи. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление заправочных супов: борщей.</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента заправочных супов – борщ. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление заправочных супов: рассольников.</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента заправочных супов – рассольник. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.4. Приготовление заправочных супов: солянок.</p>	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента заправочных супов – солянка. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p>

Тема 2.5. Приготовление супов с зощных и картофельных.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента прозрачных супов овощных и картофельных. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.6. Приготовление супов с крупами.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента прозрачных супов с крупами. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.7. Приготовление супов с макаронными изделиями.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента прозрачных супов макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.8. Приготовление супов с бобовыми.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента прозрачных супов бобовыми. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.9. Приготовление молочных супов.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента молочных супов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.10. Приготовление супов пюре.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента супов-пюре. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.11. Приготовление прозрачных супов.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента прозрачных супов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6

Тема 2.12. Приготовление сладких супов.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента сладких супов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.13. Приготовление холодных супов.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению ассортимента холодных супов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.14. Приготовление соусов из мясных красных.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и сортировке соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.15. Приготовление соусов из белых на мясном бульоне.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и сортировке соусов белых на мясном (ульоне). Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.16. Приготовление соусов из белых на рыбном бульоне.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и сортировке соусов белых на рыбном (ульоне). Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.17. Приготовление соусов из молочных.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и сортировке молочных соусов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.18. Приготовление соусов из сметанных.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению и сортировке соусов на основе сметаны. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6

Тема 2.19. Приготовление масляных заправок.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению масляных заправок. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 2.20. Приготовление соусов без муки.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению ассортимента соусов без муки. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		24
Тема 3.1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению крупианных каш. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению крупианных блюд и гарниров. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 3.3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из бобовых. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 3.4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 4. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей.		30
Тема 4.1. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из вареных овощей. Оценка	6

		качества готовых блюд по органолептическим показателям	
Тема 4.2. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 4.3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 4.4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 4.5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и гарниров из запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 5. Приготовление и выпуск блюд из рыбы и морепродуктов			36
Тема 5.1. Приготовление отварных блюд из рыбы.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению отварных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 5.2. Приготовление припущенных блюд из рыбы.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из припущенной рыбы. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 5.3. Приготовление жареных блюд из рыбы.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению жареных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 5.4. Приготовление запеченных блюд из рыбы.		Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к прои водству. Выполнение технологических операций по приготовлению жареных блюд из рыбы. Оценка качества	6

Тема 5.5. Приготовление блюда из рыбной котлетной массы.	<p>готовых блюд по органолептическим показателям</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюда из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 5.6. Приготовление блюда из морепродуктов.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюда из морепродуктов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 6. Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов и птицы		60
Приготовление отварных мясных блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению отварных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Приготовление припущенных мясных блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению припущенных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Приготовление жареных мясных блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению жареных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Приготовление тушеных мясных блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению тушеных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Приготовление запеченных мясных блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению запеченных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Приготовление блюд из рубленого мяса.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из рубленого мяса. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6

<p>Приготовление блюд из котлетной массы.</p>	<p>Виды работ: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мяса, овощей, и т.д.; готовить и отпускать блюда; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд мяса; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд</p>	<p>6</p>
<p>Приготовление блюд из отварной птицы.</p>	<p>Виды работ: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мяса, овощей, и т.д.; готовить и отпускать блюда; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд мяса; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд</p>	<p>6</p>
<p>Приготовление блюд из жареной птицы.</p>	<p>Виды работ: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских</p>	<p>6</p>

	<p>изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мяса, овощей, и т.д.; готовить и отпускать блюда; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд</p>	
Приготовление тушеных блюд и птицы.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению сварных блюд из домашней птицы. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 7. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.		12
Тема 7.1. Приготовление блюд и яиц.	<p>Выполнение технологических операций обработки яиц и подготовки к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из яиц и яичных продуктов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 7.2. Приготовление блюд и творога.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из творога. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков		24
Тема 8.1. Приготовление блюд и натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6
Тема 8.2. Приготовление желированных сладких блюд.	<p>Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству. Выполнение технологических операций по приготовлению желированных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям</p>	6

Тема 8.3. Приготовление горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов.	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 8.4. Приготовление горячих и холодных напитков.	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению горячих и холодных напитков. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 9. Приготовление мучных кулинарных блюд		18
Тема 9.1. Приготовление мучных гарниров	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению теста для мучных гарниров. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 9.2. Приготовление мучных кулинарных изделий	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению теста для мучных кулинарных изделий. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 9.3. Приготовление мучных сладких изделий	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению выдогов теста для мучных сладких изделий. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 10. Приготовление блюд диетического питания		24
Тема 10.1. Приготовление горячих блюд и закусок диетического питания	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд и закусок диетического питания. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
Тема 10.2. Приготовление супов для диетического питания.	Выполнение технологических операций подготовки сырьевых ингредиентов. Выполнение технологических операций по приготовлению супов для диетического питания. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям	6
	Подготовка документов по практике	6

	Сдача документов по практике, отчет по практике, дифференцированный зачет	6
	Итого	396

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ООП и графиком учебного процесса.

Обучающиеся, осваивающие ООП, при прохождении практики на предприятиях:

– полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

– соблюдают действующие на предприятиях правила внутреннего трудового распорядка;

– строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство *производственной* практикой осуществляют руководители практики от колледжа (мастера производственного обучения, руководитель практики) и от предприятия (наставники).

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий производственной практикой.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в колледж (дневник, аттестационный лист, характеристику, отчет, акт выполнения выпускной практической квалификационной работы (при необходимости) и учитываются при итоговой аттестации.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы
Печатные издания:

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Сайт для поваров: <https://teknolog.com/>
- Сайт профессиональная кулинария: <https://vk.com/profkitchen>
- Книга кулинара – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
- Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
www.100recipe.ru

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное образование).
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной производственной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист

	последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПМ 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист

	последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПМ 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПМ 3.10. Готовить блюда диетического питания.	- осуществление оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной	проверка отчета по практике, положительная производственная

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>значимости будущей профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<p>характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность выполнения заданий, отчетов 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; - самоанализировать и корректировать результаты собственной работы 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач. 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач. 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>

	<p>практик;</p> <p>– обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности</p>	<p>положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>