

ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



Утверждаю
Директор БПФ
ГОУ ПГУ им. Т.Г. Шевченко
С.С. Иванова
«14» 11 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению

**ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

для набора 2022года

на 2024-2025 уч. г.

г. БЕНДЕРЫ,
2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 5.43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко

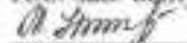


Гавриленко Лилия Степановна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 11

от «13» ноября 2024 г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой СЭДСиТ

 Кольник Н. И.



И.о. зам. директора по УПР

Беленькая Т. В.

«14» 11 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения и основных видов профессиональной деятельности ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика обучающихся имеет ознакомительно-познавательный характер и преследует цель профессиональной ориентации обучающихся; формирование у обучающихся профессиональных и нравственных качеств специалиста.

Целью прохождения производственной практики является достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Задачами производственной практики являются:

- подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Освоить вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении 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;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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.

1.3. Количество недель (часов) на освоении производственной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Код и наименование ПМ	Семестр	Количество недель	Количество часов
ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».	IV	4	144
	V	9	324
	Всего	13	468

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результатов практики
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.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов производственной практики
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (на 5 семестре) реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код и наименования ПМ	Код ПК	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5.	36	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента.	Тема 25. Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных овощей. Тема 26. Приготовление горячих блюд и гарниров из запеченных овощей. Тема 27. Приготовление овощных запеканок и пудингов. Тема 28. Приготовление горячих блюд из фаршированных овощей. Тема 29. Приготовление горячих блюд из грибов. Тема 30. Приготовление горячих блюд из овощей молдавской кухни (Республиканский компонент).
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5.	24	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 31. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп. Тема 32. Приготовление изделий из каш. Тема 33. Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Тема 34. Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых.
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.6.	36	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога разнообразного ассортимента.	Тема 35. Приготовление горячих блюд из вареных яиц. Тема 36. Приготовление горячих жареных яичных блюд. Тема 37. Приготовление горячих запеченных яичных блюд. Тема 38. Приготовление горячих отварных творожных блюд. Тема 39. Приготовление горячих жареных творожных блюд. Тема 40. Приготовление горячих запеченных творожных блюд.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.6.	48	Выполнение работ по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	Тема 41. Приготовление несладких фаршей. Тема 42. Приготовление сладких начинок. Тема 43. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом. Тема 44. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом. Тема 45. Приготовление жареных изделий из теста. Тема 46. Приготовление изделий из блинного теста Тема 47. Приготовление изделий из теста для оладий. Тема 48. Приготовление мучных изделий молдавской кухни. (Республиканский компонент).
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.6.	24	Выполнение работ по приготовлению изделий из бездрожжевого теста.	Тема 49. Приготовление изделий из теста для блинчиков. Тема 50. Приготовление горячих блюд из домашней лапши. Тема 51. Приготовление вареников и пельменей. Тема 52. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7.	48	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	Тема 53. Приготовление горячих блюд из отварной рыбы. Тема 54. Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы. Тема 55. Приготовление горячих блюд из тушеной рыбы. Тема 56. Приготовление горячих блюд из жареной рыбы. Тема 57. Приготовление горячих блюд из запеченной рыбы. Тема 58. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы. Тема 59. Приготовление горячих блюд из рыбной кнельной массы. Тема 60. Приготовление горячих блюд молдавской кухни из рыбы. (Республиканский компонент).

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.8.	72	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.	Тема 61. Приготовление горячих блюд из отварного мяса. Тема 62. Приготовление горячих блюд из тушеного мяса. Тема 63. Приготовление горячих блюд из жареного мяса. Тема 64. Приготовление горячих блюд из запеченного мяса. Тема 65. Приготовление горячих блюд из рубленой массы. Тема 66. Приготовление горячих блюд из котлетной массы. Тема 67. Приготовление горячих блюд из субпродуктов. Тема 68. Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Тема 69. Приготовление горячих блюд из жареной птицы. Тема 70. Приготовление горячих блюд из тушеной и запеченной птицы. Тема 71. Приготовление горячих блюд из котлетной массы и субпродуктов из птицы. Тема 72. Приготовление горячих блюд молдавской кухни из мяса. (Республиканский компонент).
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Дифференцированный зачет	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8.	36	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента.	Тема 73. Приготовление горячих закусок: бутерброды закрытые. Тема 74. Приготовление горячих закусок из овощей. Тема 75. Приготовление горячих закусок из рыбы. Тема 76. Приготовление горячих закусок из мяса. Тема 77. Приготовление горячих закусок из мяса птицы. Тема 78. Приготовление горячих закусок из субпродуктов.
Всего: за 5 семестр		324		
Экзамен квалификационный				

3.2. Содержание практики (на 5 семестре)

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем	Содержание практики	Количество часов (недель)
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		324 (9 недель)
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента.		36
Тема 25. Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный ломтиками, картофель, жаренный во фритюре брусочками, драники, котлеты картофельные.	6
Тема 26. Приготовление горячих блюд и гарниров из запеченных овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из запеченных овощей: картофель, запеченный в сметанном соусе, картофель, запеченный с яйцом и помидорами.	6
Тема 27. Приготовление овощных запеканок и пудингов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск овощных запеканок и пудингов: картофельная запеканка с овощами, рулет картофельный с грибами, пудинг из моркови.	6
Тема 28. Приготовление горячих блюд из фаршированных овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из фаршированных овощей: перец, фаршированный овощами и рисом, голубцы овощные, помидоры, фаршированные рисом и морковью.	6
Тема 29. Приготовление горячих блюд из грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	6
Тема 30. Приготовление горячих блюд из овощей молдавской кухни (Республиканский компонент).	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей молдавской кухни: голубцы овощные с кукурузной крупой, картофель жареный с брынзой, капуста с яйцом и брынзой.	6

Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		24
Тема 31. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп: каша гречневая рассыпчатая с луком, рис рассыпчатый, клецки манные со сметаной.	6
Тема 32. Приготовление изделий из каш.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из каш: крупеник, запеканка рисовая с творогом, пудинг манный, котлеты манные.	6
Тема 33. Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с жиром, макароны отварные с овощами, макаронник, лапшевник.	6
Тема 34. Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых: бобовые с жиром и луком, пюре из бобовых, бобовые в соусе.	6
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога разнообразного ассортимента.		36
Тема 35. Приготовление горячих блюд из вареных яиц.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из вареных яиц: яйца вареные, яйца с ветчиной на гренках, яичная каша с мясными продуктами.	6
Тема 36. Приготовление горячих жареных яичных блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих жареных яичных блюд: яичница глазунья с жареным картофелем, омлет натуральный, омлет, смешанный с мясными продуктами.	6
Тема 37. Приготовление горячих запеченных яичных блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих запеченных яичных блюд: омлет с жареным картофелем запеченный, драчена, омлет с кашей запеченный.	6

Тема 38. Приготовление горячих отварных творожных блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих запеченных яичных блюд: вареники ленивые отварные, пудинг из творога варенный на пару.	6
Тема 39. Приготовление горячих жареных творожных блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих жареных творожных блюд: сырники из творога, сырники из творога и картофеля.	6
Тема 40. Приготовление горячих запеченных творожных блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих запеченных творожных блюд: запеканка из творога, пудинг из творога запеченный.	6
Раздел 6. Приготовление изделий из дрожжевого теста.		48
Тема 41. Приготовление несладких фаршей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск несладких фаршей: фарш мясной с луком, фарш картофельный с луком, фарш грибной, фарш из свежей капусты, фарш рыбный.	6
Тема 42. Приготовление сладких начинок.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск сладких начинок: фарш творожный, фарш яблочный, фарш из мака, фарш из повидла.	6
Тема 43. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопарным способом.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с творогом, пицца по-итальянски, пирожки печеные с различными фаршами.	6
Тема 44. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого теста опарным способом: кулебяка с картофельным фаршем, булочка с маком, булочка домашняя, расстегаи с рыбным фаршем.	6
Тема 45. Приготовление жареных изделий из теста.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск жареных изделий из теста: пирожки жареные, пончики,	6

	беляши.	
Тема 46. Приготовление изделий из блинного теста.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из блинного теста: блины пшеничные, блины кукурузные, блины гречневые.	6
Тема 47. Приготовление изделий из теста для оладий.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из теста для оладий: оладьи, оладьи сдобные, оладьи «Кольца».	6
Тема 48. Приготовление мучных изделий молдавской кухни. (Республиканский компонент).	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск мучных изделий молдавской кухни: вертута с творогом, плацинда с картофелем, плацинда с творогом.	6
Раздел 7. Приготовление изделий из бездрожжевого теста.		24
Тема 49. Приготовление изделий из теста для блинчиков.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из теста для блинчиков: блинчики с разными фаршами, пирожки блинчатые с разными фаршами, блинчики со сметаной.	6
Тема 50. Приготовление горячих блюд из домашней лапши.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней лапши: лапша с медом, лапша с маком, восточная стружка.	6
Тема 51. Приготовление вареников и пельменей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск вареников и пельменей: вареники с творогом, вареники с картофелем, вареники с вишней, пельмени.	6
Тема 52. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, вертута с творогом, пирожки сдобные пресные с разными фаршами, чебуреки,	6
Раздел 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента.		48
Тема 53. Приготовление горячих блюд из отварной	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	6

рыбы.	посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной рыбы: рыба отварная.	
Тема 54. Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из припущенной рыбы: рыба припущенная, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, рыба по-русски.	6
Тема 55. Приготовление горячих блюд из тушеной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами.	6
Тема 56. Приготовление горячих блюд из жареной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жареная.	6
Тема 57. Приготовление горячих блюд из запеченной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе, рыба, запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная с яйцом.	6
Тема 58. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы: котлеты рыбные, биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.	6
Тема 59. Приготовление горячих блюд из рыбной кнельной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбной кнельной массы: тельное, рыба, фаршированная в целом виде.	6
Тема 60. Приготовление горячих блюд молдавской кухни из рыбы. (Республиканский компонент).	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд молдавской кухни из рыбы: рыба жареная с соусом муждей, рыба жареная в кляре, рыба с овощами.	6
Раздел 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.		72

Тема 61. Приготовление горячих блюд из отварного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного мяса: говядина отварная, свинина отварная.	6
Тема 62. Приготовление горячих блюд из тушеного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеного мяса: жаркое под домашнему, гуляш, азу, плов, рагу из свинины.	6
Тема 63. Приготовление горячих блюд из жареного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса: ростбиф, бефстроганов, поджарка, котлеты отбивные из свинины.	6
Тема 64. Приготовление горячих блюд из запеченного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом.	6
Тема 65. Приготовление горячих блюд из рубленой массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, фрикадельки, шницель натуральный рубленый.	6
Тема 66. Приготовление горячих блюд из котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки, шницель.	6
Тема 67. Приготовление горячих блюд из субпродуктов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов: печень жареная с жиром и луком, печень по-строгановски, сердце в соусе, оладьи из печени.	6
Тема 68. Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и припущенной птицы: птица отварная с гарниром, птица, припущенная с гарниром.	6

Тема 69. Приготовление горячих блюд из жареной птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы: птица жареная, цыплята табака, котлеты из филе птицы панированные.	6
Тема 70. Приготовление горячих блюд из тушеной и запеченной птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной и запеченной птицы: плов из птицы, птица, тушенная в соусе, суфле из кур.	6
Тема 71. Приготовление горячих блюд из котлетной массы и субпродуктов из птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы и субпродуктов из птицы: котлеты рубленные из птицы, котлеты особые из кур, фрикадельки из кур, оладьи из печени.	6
Тема 72. Приготовление горячих блюд молдавской кухни из мяса. (Республиканский компонент).	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд молдавской кухни из мяса: токана из свинины, биточки по-кишиневски, котлеты по-оргеевски, тефтели по-молдавски.	6
Раздел 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента.		34
Тема 73. Приготовление горячих закусок: бутерброды закрытые.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок: бутерброды закрытые: гамбургер, хот-дог, минипицца.	6
Тема 74. Приготовление горячих закусок из овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из овощей: перец фаршированный овощами, голубцы овощные, кабачки фаршированные овощами.	6
Тема 75. Приготовление горячих закусок из рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из рыбы: котлеты рыбные, рыба жареная в тесте, рыба жареная.	6
Тема 76. Приготовление горячих закусок из мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих	6

	закусок из мяса: бефстроганов, поджарка, котлеты, оладьи из печени.	
Тема 77. Приготовление горячих закусок из мяса птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из мяса птицы: птица жареная, котлеты рубленые из птицы, котлеты особые из кур.	6
Тема 78. Приготовление горячих закусок из субпродуктов. Дифференцированный зачет	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из субпродуктов: печень построгановски, сердце в соусе, оладьи из печени.	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к учебно - методическому обеспечению практики:

- положение об производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования
- методические указания по организации и проведению учебной практике;
- рекомендации по заполнению отчётной документации;
- комплект раздаточного материала;
- Технологические карточки.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих

кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика отрабатывается на рабочих местах предприятия партнёра, используемые для организации производственной практики.

Оборудование предприятия - партнёра:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- жарочный шкаф.

Инвентарь:

- ситейники, сита, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.

Инструменты:

- поварская тройка, ложка, нож карбовочный, нож для удаления.

Столовая посуда.

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

Основные источники:

1. Н. И. Андропова «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». Издательство: М.: «Академия», - 2019 г.
2. Н. А. Анфимова «Кулинария». Издательский центр: «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.
2. В. В. Усов, «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва 2012.
3. В. П. Золин, «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». 2003.
4. З. П. Матюхина, «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Издательский центр: «Академия», 2014.
5. И. И. Потапова «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
6. Н. Питиримова, «Молдавская кулинария». Издательство: Картя Молдавеняскэ – 1971.
7. Т. А. Качурина, «Кулинария», Москва, Академа, 2007.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формами и методами контроля в процессе приобретения практического опыта во время прохождения производственной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; дифференцированный зачет.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; - дифференцированный зачет.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;

ассортимента.	способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- отчет по производственной практике; дифференцированный зачет.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- 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;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; - дифференцированный зачет.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; - дифференцированный зачет.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. - условия, сроки, способы хранения	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; - дифференцированный зачет.

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; дифференцированный зачет.
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.	- 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по производственной практике; дифференцированный зачет.

Критерии оценки результатов прохождения студентами практики.

Критериями оценки результатов прохождения студентами учебной практики являются: сформированность теоретических знаний, практических навыков и умений (самостоятельность, активность и т.д.). При этом учитываются следующие показатели:

- уровень теоретической подготовки - 15 баллов;
- уровень выполнения программы практики - 15 баллов;
- уровень выполнения индивидуального задания - 20 баллов;
- наличие в отчете анализа - 20 баллов;
- качество оформления отчетной документации - 10 баллов;
- уровень самостоятельности и инициативности - 10 баллов;
- умение работать с источниками информации - 10 баллов.

Все виды работ оцениваются как самостоятельные элементы, максимальный балл которых составляет - 100 баллов.

Критерии оценки							Итого
уровень теоретической подготовки	уровень выполнения программы практики	уровень выполнения индивидуального задания	наличие в отчете анализа	качество оформления отчетной документации	уровень самостоятельности и инициативности	умение работать с источниками информации	
15	15	20	20	10	10	10	100

Таблица «Распределения баллов»

№	Наименование показателя/критерии оценивания	Баллы
1. Содержание отчета		
1.1	Соответствие содержания отчета программе практики	0-20
1.2	Уровень выполнения индивидуального задания	0-30
Итого (max 55 баллов)		0-50
2. Оформление и информационное сопровождение отчета		
2.1	Качество, оформление, язык, стиль и грамматический уровень отчета	0-5
2.2	Использование иллюстрационного материала (рисунки, таблицы, графики, диаграммы)	0-10
2.3	Наличие технологических карточек к индивидуальному заданию	0-10
Итого (max 20 баллов)		0-25
3. Защита материалов практики		
3.1	Структура и содержание дневника отчета	0-5
3.2	Контрольные вопросы/ответы на вопросы по устному опросу	0-10
3.3	Письменная диагностика	0-10
Итого (max 25 баллов)		0-25
ВСЕГО:		100