

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Михайлова В.С., преподаватель спецдисциплин.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	6
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД) Выполнение работ по профессии Повар, соответствующих им профессиональных компетенций (ПК)

## **1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,

обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар – 144 часа**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ВД	Выполнение работ по профессии Повар
7.1.	Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

Общее количество часов 144

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	8 семестр
	<b>ПМ.07</b> Освоение профессии рабочего 16675 Повар	<b>144</b>	
<b>ПК 7.1; 7.2</b>	<b>Тема 1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ПК 7.1; 7.3</b>	<b>Тема 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ПК 7.1; 7.4</b>	<b>Тема 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ПК 7.1-7.4</b>	<b>Тема 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	<b>36</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

### 3.2 Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	8сем			
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>			
<b>Тема 1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов разнообразного ассортимента.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>	<b>36</b>			
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бульонов					
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов ( региональных, диетических, детского питания)					
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации соусов					
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из круп					
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из овощей, грибов.					
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка сырья различными методами. Нарезка, формовка продуктов и приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из исходного сырья различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование,					



Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, круп с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. -Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана, в том числе для блюд здорового и детского питания*. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного	36	36		

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	<p>ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, бульонов, соусов, блюд из круп, овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		144ч. Всего часов по уч.плану на УП	144ч. Всего часов в сем. по уч.плану		
<b>Тема 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рыбы				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рыбы				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из морепродуктов				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из мяса				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из птицы				
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы различными методами. Нарезка, формовка продуктов и приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	<p>упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>-Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из муки, рыбы, морепродуктов, мяса, птицы сложного</p>				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	<p>ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана*. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из муки, рыбы, морепродуктов , мяса, птицы сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из муки, рыбы, морепродуктов , мяса, птицы сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, в том числе для блюд для детского и здорового питания рационального использования ресурсов,* соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из муки, рыбы, морепродуктов , мяса, птицы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд из муки, рыбы, морепродуктов , мяса, птицы сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</p>				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		144ч. Всего часов по уч.плану на УП	144ч. Всего часов в сем. по уч.плану		
	(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из муки, рыбы, морепродуктов, мяса, птицы сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
<b>Тема 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из свежих и отварных овощей				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных соусов				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса				
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из птицы				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из рыбы				
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка сырья различными методами. Нарезка, формовка продуктов и приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. -Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	<p>программой кухни ресторана*. Подготовка к реализации (презентации) салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, в том числе для детского и здорового питания*. Упаковка готовых салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов, холодных соусов и заправок, холодных закусок</p>				



Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.				
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>	<b>36</b>		
	<b><i>Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</i></b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана, в том числе блюд для здорового и детского питания*. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного	36	36		

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		144ч. Всего часов по уч.плану на УП	144ч. Всего часов в сем. по уч.плану		
	<p>ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>				
*	<p>Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 36 часов на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения</p>				

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
	<i>профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и техническое описание компетенции «Поварское дело»</i>				

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Практика производственная проводится концентрированно в четвертом семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика заканчивается комплексным дифференцированным зачетом. Комплексный дифференцированный зачет по практике проводится на основании результатов производственной деятельности на производстве (на основании документации по практике).

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2017 г.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2017 г

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
7.1. Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> -экзамен по модулю</p>
7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> -экзамен по модулю</p>
7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> -экзамен по модулю</p>
7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка</p>

	выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам <b>Итоговый контроль:</b> -экзамен по модулю
--	--

### 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.