

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания

АО «Судостроительный завод

ИМ. В.Е.Бутовца»

Т.А.Вышковская

2023г



Директор ГБПОУ РК «КТТ»

М.В.Иммохов

2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**«ПМ.07. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ КУЛИНАРНОГО
ПРОИЗВОДСТВА»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля производственной практики ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар_разработана на основе ФГОС СПО П П С С З / ППКРС по специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Мицкая .А.А преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар, Кондитер

Протокол № 10 от «11» 05 2023 г.

Председатель Барсалова .А Ф.И.О.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС [подпись] Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	ст
1. Паспорт программы производственной практики .	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	9
3. Условия реализации программы производственной практики	13
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	17
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ/ППКРС Область применения программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в: - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд;
Знать	
Уметь	

- приготовления напитков;
- приготовление блюд из теста.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

	- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд.
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
ЛР 14	Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.
ЛР 15	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.
ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
ЛР 18	Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их взглядам.
ЛР 19	Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ЛР 20	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории

	Республики Крым
ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.
ЛР23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализации личности.
ЛР 24	Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 27	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 28	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 29	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 30	Мотивация самообразованию и развитию.
ЛР 31	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего –72 часа

в том числе в форме практической подготовки – 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Количество часов на освоение программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6	Раздел ПП 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	14	14
	Раздел ПП 2. Приготовление супов и соусов	15	15
	Раздел ПП 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	14	14
	Раздел ПП 4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	7	7
	Раздел ПП 5 Приготовление сладких блюд и напитков	8	8

	Содержание (виды работ)		Кол-во часов
	1	2 Виды работ	
1			3
ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар			
Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места		Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. - подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	72 7
Раздел III 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			14
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, гречневая каша, рисовая каша. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки	7
Тема 1.1 Приготовление блюд из творога, мучных блюд из теста, разнообразного ассортимента.		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления яйца вкрутую, омлет, пудинг из творога, вареники с творогом, сырники из творога, запеканка из творога, пирожки жареные, пончики, ватрушки, пицца. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки	7
Раздел III 2. Приготовление супов и соусов			15

Тема 2. Приготовление щей, борщей, приготовление рассольников, солянок, приготовление овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, приготовление молочных, холодных, сладких и прозрачных супов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления супов. Приготовление борщей, рассольников, картофельных супов, картофельных супов с бобовыми, макаронными изделиями, супов с крупами. Оформление и отпуск супов. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления супов. Молочных и сладких супов, холодных супов. Оформление и отпуск супов.	8
Тема 2.1 Приготовление простых горячих соусов, приготовление простых холодных соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Для приготовления соусов красного и белого и их производных соус. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	7
Раздел III 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролик		14
Тема 3. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной рыбы основным способом и во фритюре, запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной рыбы основным способом и во фритюре, запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, рыбы разнообразного ассортимента. Из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения	7
Тема 3.1 Приготовление блюд из отварного, жареного крупным куском мяса, мелким куском, жареного порционным куском Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленой массы, из котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд мяса. Приготовление блюд, мяса отварное, свинина жареная, грудка фаршированная, бефстроганов, поджарка бифштекс, лангет, котлета натуральная, мясо шпигованное мясо, тушеное, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленый, люля-кебаб котлеты, биточки, тефтели. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения	

Тема 3.2 Приготовление блюда из рубленой массы, из котлетной массы. Приготовление блюда из субпродуктов Приготовление блюда из птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюда из рубленой массы, из котлетной массы. Приготовление блюда из субпродуктов Приготовление блюда из птицы. язык отварной, печень жареная котлеты по-киевски, котлеты рубленые из птицы, шницель. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	7
Раздел III 4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		7
Тема 4 Приготовление бутербродов открытых и закрытых. Приготовление салатов из сырых, варёных овощей. Приготовление винегретов. Приготовление блюда и закусок из яиц и грибов. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление паштета из печени. Приготовление Студней.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления бутербродов с сыром, с колбасой сэндвичи салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат витаминный, салат рыбный, салат картофельный, салат мясной, салат столичный, винегрет овощной. Яйца фаршированные, грибы соленные или маринованные с луком сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Для приготовления блюда рыба жаренная под маринадом, ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром паштет из печени студень говяжий. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	7
Раздел III 5 Приготовление сладких блюд и напитков.		8
Тема 5 Приготовление компотов. Приготовление желе. Приготовление горячих сладких блюд Приготовление десертов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления компот из свежих плодов и ягод, компот из сухих фруктов и ягод, компот из смеси сухофруктов кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе яблочное, желе из плодов и ягод свежих пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками банановый десерт, пудинг с консервированными плодами, мусс, самбук. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		7
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение производственной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест;
- технические средства обучения;
- технологическое оснащение

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Плита индукционная;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;

- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Миксер для коктейлей;
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Производственный стол с металлическим покрытием
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования.- М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.
1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования.- М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03: Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinaryi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1.Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Умеет производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Умеет производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3. Готовить основные супы и соусы.	Умеет готовить основные супы и соусы
ПК 7.4.Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Умеет производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Умеет производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Умеет готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	Умеет готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.

выполнения задач профессиональной деятельности	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития исамообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной
практики**

по ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар

на 20__ - 20__ учебный год

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Дополнения и изменения к рабочей программе производственной практики на

20__ - 20__ учебный год по ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675

повар

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы
на заседании цикловой методической комиссии

«_____» _____ 20__ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026