Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2017 г.

Рабочая программа Производственной практики разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений, практических навыков;

Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчики: Рякова Л.В. – преподаватель высшей квалификационной категории;
Хамидуллина Р.А. – преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Укрупненная группа специальностей: 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар» для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях индустрии питания, а также при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее полное общее образование без опыта работы.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

«**Производственная практика**» входит в профессиональный цикл Основной профессиональной образовательной программы и рекомендована для изучения на 1- 4 курсе**,** а именно:

ПМ 01- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - **70 часов;**

ПМ 02 - Организация процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции **-64часа;**

ПМ 03 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции-**72часа;**

ПМ 04 - Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-**72часа;**

ПМ05- Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов-**112**часов;

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения-0.

ПМ 07- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностей служащих (по профессии «Повар»)-**180чов.**

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

Технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудов ого коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ 07- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии «Повар»)-180 ч

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики: всего 570 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы.

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*570*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	-
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
	-
Итоговая аттестация в форме отчета	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		
	Раздел 1. **Производственная практика**		
ПМ 0 1. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**.**	**Виды работ:** 1.Приготовление полуфабрикатов :крупнокусковые : ростбиф, шпигованное мясо, тушеное мясо, 2.Порционные полуфабрикатов: филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по - карски ,эскалоп, шницель отбивной, баранину, свинину духовую, 3.Мелкокусковые полуфабрикатов:бефстроганов, поджарку , мясо для шашлыка, азу, гуляш, плов, рагу. **подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** **Виды работ**: 1.Жарка основным способом, 2.жарка во фритюре, 3.жарка на решетке(рыба грилье), 4.жарка на вертеле, 5.приготовление запеченных сложных блюд, 6.приготовления полуфабрикатов из котлетной ,кнельной массы, 7. приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья(двустворчатые моллюски, морские ракообразные, речные раки) **подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.** **Виды работ:** 1.котлеты натуральные, 2.котлеты панированные, 3.птица, дичь, кролик по - столичному,	70	*3*

	4. котлеты по-киевски, 5.котлеты фаршированные соусом молочным с грибами, 6.мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты		
ПМ 02. « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	**Виды работ:** 1..Подготовка гастрономических продуктов, овощей, зелени, сливочного масла, томатов и разновидностей фруктов, хлебобулочных изделий. 2.Приготовление и оформление сложных канапе и других бутербродов 3.Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей 4.Приготовление сложных салатов из сырых и вареных овощей, винегретов 5.Приготовление сложных салатов из мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, закуски из яиц и сыра. 6. Приготовление сложных салатов с использованием современных технологий: салаты-коктейли, салаты-торты или тортики, теплые салаты, салаты в сырных корзиночках, блинной оболочке. 7.Приготовление современных сложных холодных соусов (заправок).	*64*	*3*
ПМ03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	**Виды работ:** 1 Организация рабочего мест 2. Приготовление сложных супов. 3. Приготовление горячих соусов и подборка их при подаче горячих блюд. 4.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы 5..Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. 6. Приготовление сложных горячих блюд из мяса 7. Приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы 8.Оценивание качества приготовленных холодных блюд и закусок	*72*	*3*
ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Виды работ** 1.Приготовление праздничного хлеба : праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев, ромовой бабы 2.Приготовление сдобных хлебобулочных изделий : сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, , кренделя заварного, - приготовление кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, - приготовление рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки с миндалем	72	*3*

	- приготовление пирогов со сладкой начинкой, - приготовление кексов дрожжевых, - приготовление печенья из дрожжевого теста 3.Приготовление изделий пониженной калорийности булочек: «Розовой», «Алтайской», «Осенней», «Закусочной», «Деревенской»		
ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов	**Виды работ:** 1.Приготовление ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом 2. Приготовление муссов 3.Приготовление холодного суфле 4.Приготовление парфе 5.Приготовление террина 6. Приготовление шербета 7. Приготовление пая 8. Приготовление тирамису 9.Приготовление чизкейка 10. Приготовление бланманже 11. Приготовление горячего суфле (ванильного, шоколадного, орехового и т.д.) 12. Приготовление воздушного пирога 13. Приготовление пудинга 14.Приготовление фондю 15.Приготовление десертов фламбе 16.Приготовление десерта «с обжигом»	112	*3*
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии «Повар»)	**Виды работ** 1.Приготовление блюд из овощей 2.Приготовление простых гарниров из овощей 3.Приготовление блюд каш, гарниров в соответствии с меню конкретного предприятия 4.Приготовление супов в соответствии с меню предприятия общественного питания 5.Приготовление блюд из рыбы в соответствии с меню конкретного предприятия 6.Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с меню конкретного предприятия 7.Приготовление напитков в соответствии с меню конкретного предприятия	*180*	*3*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит в городе и в регионе.

ИП Боброва Л.В, ИП Манькова Т.П, ИП Пушкарева МА, ,ИП Евдокимов А.Н г.Артемовский, ОАО «Первоуральский хлебкомбинат» Чуркина Н.А, и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебная литература: 1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.-7 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-112с. /Электронная версия/.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.-5 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-160с. /Электронная версия/.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 1-4 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-192с. /Электронная версия/.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 2-4 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-208с. /Электронная версия/.

6. Барышева Е.С., Баранова О.В. Организация рационального питания детей в образовательном учреждении. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2016 - 305с. /Электронная версия/.

7. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 04). 4 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2017-384с. /Электронная версия/.

8. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ЛПЗ (ПМ 04). 4 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-240с. /Электронная версия/.

9. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья.-2 изд. М.: Издательский центр Академия, 2015-192с.

10. Васюкова А.Т. Справочник повара - 2 изд. М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К^{о}, 2016 - 496с. /Электронная версия/.

11. Глебова Е. Моя русская кухня. - М.: ХЛЕБ-СОЛЬ , 2017. /Электронная версия/.

12. Готовим по-русски. Наши традиции в будни и праздники (Отв.редактор Левашева Е.) М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016-64с. /Электронная версия/.

13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - М.: Издательский центр Академия. 2015- 336с. /Электронная версия/.

14. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- 12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2015 - 320с. /Электронная версия/.

15. Здобнов А., Цыганенко М., Пересичный М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2016-686с. /Электронная версия/. Читать: http://bookfi.net/book/716512.

16. Ивченко З. Пиццы и открытые пироги. Белгород.- ООО Книжный клуб Семейного досуга, 2016. /Электронная версия/.

17. Ляховская Л. Русская кухня: традиции, праздники, обычаи, обряды. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016- 304с./ Электронная версия/.

18. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

19. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - 3 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-184 с. /Электронная версия/.

20. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания.- М.: .: Издательский центр Академия, 2015-320с. /Электронная версия/.

21. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2017-136с. /Электронная версия/.

22. Осетинские, абхазские, татарские пироги и другая выпечка - 50 рецептов. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2015-48с. /Электронная версия/.

23. Потапова И.И. Калькуляция и учет -9 изд. М.: Издательский центр Академия 2016-176с. /Электронная версия/.

24. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. - М.: Издательский центр Академия, 2016-304с. /Электронная версия/.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. -2 изд. М.: Издательский центр Академия,2015-192с. /Электронная версия/.

26. Сборник по кулинарии: зарубежная кухня, национальная кухня, приготовление десертов, раздельное питание, выпечка хлеба, консервирование продуктов, готовим в духовке, готовим на мангале, готовим на пару, готовим на гриле, приготовление напитков. /Электронная версия/.

27. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К^{о}, 2015-816с. /Электронная версия/.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2016-212с. /Электронная версия/.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2015 - 432с. /Электронная версия/.

30. Шатун Л.Г. Кулинария – 5 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016- 320с. /Электронная версия/.

31. Шрамко Е. Современная выпечка. Кексы, печенье, хлеб, слоеное и сдобное тесто.- М.: ООО Медиа группа Ресторанные ведомости, 2017-96с. /Электронная версия/.

32. Энциклопедия питания. (Под общей редакцией Черевко А.И., Михайловой В.М.) Том №9. Основы лечебного и лечебно –профилактического питания. Харьков: Мир книг, 2016-219с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Дом славянской книги; 2016г.

Интернет-ресурсы:

1.www.pitroportal.ru
2.www.smolkt.ru
3.www. businesspravo.ru
4.www. ozpp.ru
5.www.irkzan.ru
6.www.o-urok.ru/prof_p.php
7.www/fartov.com
WWW.GURMAN.RU

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности. **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. **ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. **ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	*-наблюдение* *-беседа с руководителем (наставником) практики* *-обсуждение результатов выполненной работы* *-ведение дневника (дневник практики)* *-индивидуальное собеседование* *-Защита отчета производственной практики.*

соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. **ПМ 07- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностей служащих (по профессии «Повар»)-180часов** **1. Приготовление блюд из овощей и грибов.** ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. **2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. **3. Приготовление супов и соусов.** ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. **4. Приготовление блюд из рыбы.** ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. **6. Приготовление холодных блюд и закусок.** ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. **7. Приготовление сладких блюд и напитков.** ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	