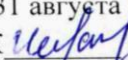


Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Городец, 2023

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей сферы
обслуживания

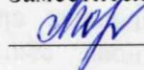
Протокол №1 от 31 августа 2022 г.
Председатель МК  Шестаков И.В./

Рабочая программа учебной и производственной
практики разработана на основании требований:
ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Положения о практической подготовке
обучающихся (Приказ Минобрнауки России и
Минпросвещения России) от 05.08.2020 г.
№ 885/390

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

 /Гольчева Л.С./

Разработчики:

Солохина Ксения Сергеевна – преподаватель ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Скотинина Ирина Владиславовна – преподаватель ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной и производственной практики

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики
- 1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики
- 1.4. Требования к результатам учебной и производственной практики

2. Содержание и тематическое планирование учебной и производственной практики

- 2.1. ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 2.2. ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.3. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.4. ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.5. ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.6. ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- 2.7. ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «повар» и «кондитер»
- 2.8. Производственная (преддипломная) практика

3. Условия реализации программы практики

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационное обеспечение обучения
- 3.3. Общие требования к организации практики

4. Контроль и оценка результатов практики

- 4.1. Контроль и оценка результатов учебной и производственной практики
- 4.2. Контроль и оценка результатов производственной (преддипломной) практики

Список приложений

Приложения

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (приказ Министром образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №1565, зарегистрированного Минюстом РФ 20.12.2016 г. №44828) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Выполнение работ: по рабочим профессиям повар и кондитер.

1.2. Цели учебной и производственной практики

Целью учебной практики является:

-формирование у обучающихся первичных практических умений/опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО.

Задачами учебной практики является:

-обучение трудовым приемам, операциями способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
-закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Целью производственной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций;
-комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

Задачами производственной практики является:

-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
-развитие общих и профессиональных компетенций;
-освоение современных производственных процессов, технологий;
-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

-формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППСЗ.

В результате освоения учебной и производственной практики обучающиеся должны реализовать *личностные результаты (ЛР) программы воспитания:*

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР13 Сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности

ЛР14 Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности

ЛР15 Демонстрация интереса к будущей профессии

ЛР17 Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию

ЛР18 Демонстрация уровня гражданской зрелости и гражданской идентичности обучающихся через включение в волонтерскую деятельность

ЛР19 Проявление способности реализовать свой потенциал в условиях современного общества за счет активной жизненной и социальной позиции, использования возможностей волонтерского движения колледжа

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

Всего 1044 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

- учебная практика 72 часа;
- производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- учебная практика 72 часа;
- производственная практика 144 часа;

в рамках освоения ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- учебная практика 36 часов;
- производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- учебная практика 36 часов;
- производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- учебная практика 72 часа;
- производственная практика 108 часов;

в рамках освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- учебная практика 18 часов;
- производственная практика 90 часов;

в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям: повар и кондитер:

- учебная практика 72 часа;
- производственная практика 108 часов.

1.4. Требования к результатам учебной и производственной практики

В результате прохождения учебной и производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД		Профессиональные компетенции
1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

		<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
2.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>

		<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
3.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку,</p>

		адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

	обслуживания	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>

7.	Выполнение работ по рабочим профессиям: повар и кондитер	<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p> <p>ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.</p> <p>ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.</p>
----	--	--

II. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.01

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий (2 курс, 4 семестр) 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Первичная	72 6	<i>концентрированно</i> учебный кулинарный цех	 2	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, кулинарных изделий Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. (2 курс, 4 семестр) 1.1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии.	72 6	<i>концентрированно</i> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

		обработка овощей. Отработка навыков всех видов нарезки							
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	1.2. Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов 1.3. Организация технологического процесса обработки редких видов рыбы и нерыбного водного сырья 1.4. Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья 1.5. Приготовление полуфабрикатов из дичи	6 6 6	<u>концентрирован но</u> учебный кулинарный цех	2,3	1.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд 1.3. Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6 6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК,	2,3

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1.6. Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	6	<u>концентрирован</u> <u>но</u> учебный кулинарный цех	2,3	1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
		1.7. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	12			1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	18		
		1.8. Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции	6			1.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	18		
		1.9. Приготовления п/ф для рыбных блюд	6						
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	1.10. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	<u>концентрирован</u> <u>но</u> учебный кулинарный цех	2,3				

	обслуживания.								
		Дифференцированный зачет (2 курс, 4 семестр)	6	учебный кулинарный цех	2,3	Дифференцированный зачет (2 курс, 4 семестр)	6	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	3
	ИТОГО ПО ПМ.01		72				72		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно – тематический план учебной практики

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа 4 семестр.

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Первичная обработка овощей. Отработка навыков всех видов нарезки	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для приготовления полуфабрикатов из овощей. Демонстрация работы оборудования. Анализ работы за день	1 час 2 часа 2 часа 1 час	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Производственное оборудование и инвентарь» Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.
2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов,	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.

	водного сырья, дичи.	используя различные способы	овощей и грибов. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов, используя различные способы. Анализ работы за день.	30 мин		посуда и т.д. Дневник учебной практики	
3.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Организация технологического процесса обработки редких видов рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества обработанного сырья	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация разделки рыбы для полуфабрикатов. Самостоятельная деятельность обучающихся по разделки рыбы для приготовления полуфабрикатов. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Видео ролик по обработке рыбы. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.
4.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и	Повторный инструктаж Актуализация знаний	30 мин 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита,	Опрос. Экспертная оценка. Проверка

	экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	нерыбного водного сырья. Оценка качества обработанного сырья и полуфабрикатов	Демонстрация приготовления полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья Анализ работы за день.	4,5 часа 30 мин		мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	дневника учебной практики
5.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Приготовление полуфабрикатов из дичи. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из дичи. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из дичи. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Видео ролик по обработке и разделке дичи. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.

6.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Дифференцированный зачет Анализ работы за день	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.
7.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.

			полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Анализ работы за день.	30 мин			
8.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.
9.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация разделки рыбы для полуфабрикатов. Самостоятельная деятельность обучающихся по	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Видео ролик по обработке рыбы. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи,	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.

	ассортимента.		разделки рыбы для приготовления полуфабрикатов. Анализ работы за день.	30 мин		разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	
10.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовления п/ф для рыбных блюд. Оценка качества полуфабрикатов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления полуфабрикатов из рыбы. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос. Экспертная оценка. Проверка дневника учебной практики.
11.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуализация знаний. Демонстрация разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов. Самостоятельная деятельность обучающихся по разработке и адаптации	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по разработке и адаптации рецептур полуфабрикатов. Тех. оснащение: Сборники рецептур. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	обслуживания.		рецептур полуфабрикатов. Анализ работы за день.	30 мин			
12.		Дифференцирова нный зачёт		6 часов			
	ИТОГО ПО УП.01			72 часа			

Перспективно – тематический план производственной практики

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- 72 часа 4 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол –во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Подготовка рабочего места, подготовка к эксплуатации технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для работы на предприятии. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов Анализ работы за день.	1 час 4 часа 1 час	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, овощерезательная и картофельная очистительная машина, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос
2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Приготовление полуфабрикатов из овощей и	Повторный инструктаж Самостоятельная	15 мин.	Предприятия общественного питания, детские	Инструкции по технике безопасности Оборудование:	Экспертная оценка

	подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	грибов для сложных блюд (в том числе и экзотических). Оценка качества полуфабрикатов.	деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из мяса (в том числе и экзотических видов). Упаковка и хранение полуфабрикатов. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
3.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка и хранение полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
4.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф.	Экспертная оценка

	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	полуфабрикатов из мяса, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Упаковка и хранение полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин		Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
5.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Участвовать в разработке ассортимента полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из мяса, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
6.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, оценке качества, упаковке	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Экспертная оценка

	сложного ассортимента.	полуфабрикатов.	и хранения полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин.		посуда и т.д.	
7.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
8.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

9.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
10.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, оценке качества, упаковке и хранении полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

11.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка качества полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК,	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
12.		Дифференцированный зачет		6 часов			
	ИТОГО ПО ПП.01			72 часа			

2.2. ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.02

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Организация рабочего места (3 курс, 5 семестр) 1.1. Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6 6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ на производственном предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. (3 курс, 6 семестр) Тема 1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продукции Приготовление и оформление бутербродов из гастрономических продуктов порциями.	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 2. Приготовление и творческое оформление супов (3 курс, 5 семестр)	24	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 2. Приготовление и творческое оформление супов (3 курс, 6 семестр)	36	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
		2.1. Приготовление и творческое оформление щей и борща.	6			2.1. Приготовление бульонов	6		
		2.2. Приготовление и творческое оформление рассольников и солянок	6			2.2. Приготовление и творческое оформление простых супов	12		
		2.3. Приготовление и творческое оформление супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми	6			2.3. Приготовление и творческое оформление простых супов	12		
		2.4. Приготовление творческого оформления супов прозрачных и супов-пюре	6			2.4. Приготовление и творческое оформление сладких и холодных супов	6		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Тема 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента 3.1. Приготовление соусов на основе муки (3 курс, 5 семестр) 3.2. Приготовление соусов без муки (3 курс, 6 семестр)	12	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр) 3.1. Приготовление соусов на основе муки 3.2. Приготовление соусов грибных,	24	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
			6				12		
			6				12		

						молочных, сметанных, яично-масляных, холодных, сладких			
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр)	18	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Тема 5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр)	18	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.								
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 6. Приготовление и творческое оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (3 курс, 6 семестр)	12	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	Тема 7. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 7. Приготовление и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	18	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые	2,3

	мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	(3 курс, 6 семестр)				ассортимента (3 курс, 6 семестр)		ГАПОУ ГГК	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 8. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (3 курс, 6 семестр) Дифференцированный зачёт (3 курс)	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2,3	Тема 8. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
						Дифференцированный зачет (3 курс)	6	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ	3

								ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	
	Итого по ПМ.02		72		2		144		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно–тематический план учебной практики

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

72 часа ,5 семестр, 6 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация подготовки сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Самостоятельная деятельность обучающихся по	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

			подготовке сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Анализ работы за день	30 мин			
2.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление щей и борща.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления щей и борща. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению щей и борща. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Видео – ролик по приготовлению щей, борща. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

3.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление рассольников и солянок	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления рассольников и солянок. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению рассольников и солянок. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.
4.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению супа картофельного с крупой, супа картофельного с	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

			бобовыми. Анализ работы за день.	30 мин			
5.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление творческое оформление супов прозрачных и супов-пюре	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления супа прозрачного и супа-пюре. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению супа прозрачного и супа-пюре. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.
6.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление соусов на основе муки	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления соусов на основе муки. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов на основе муки.	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

			Анализ работы за день.	30 мин			
7.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление соусов без муки	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления соусов без муки. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов без муки. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.
8.	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Самостоятельная деятельность	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	потребителей, видов и форм обслуживания.		обучающихся по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Анализ работы за день.	30 мин			
9.	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

			подготовка их к подаче. Анализ работы за день.	30 мин			
10.	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.
11.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление,	Подбор сырья и продуктов в соответствии с	Повторный инструктаж Актуализация	30 мин 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электро-	Устный опрос. Проверка

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>технологическими требованиями, приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. разработка новых рецептур на горячие блюда и закуски.</p>	<p>знаний Демонстрация приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, подготовка их к подаче. Анализ работы за день.</p>	<p>4,5 часа</p> <p>30 мин</p>		<p>плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики</p>	<p>дневника учебной практики.</p>
---	---	---	-------------------------------	--	---	-----------------------------------

	обслуживания.						
12.		Дифференцированный зачёт		6 часов	Учебный кулинарный цех		
	ИТОГО ПО УП. 02.			72 часа			

Перспективно – тематический план производственной практики

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

144 часа , 6 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептически м способом качества продукции. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для работы на предприятии. Самостоятельная деятельность обучающихся по подготовке сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции Анализ работы за день	1 час 4 часа 1 час	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, овощерезательная и картофелеочистительная машина, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос Экспертная оценка

2.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление бульонов. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению бульонов. Хранение бульонов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
3.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление простых супов. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению простых супов. Хранение простых супов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

4.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление простых супов. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению простых супов. Хранение простых супов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
5.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление сложных супов. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных супов. Хранение сложных супов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
6.	ПК 2.2.	Подбор сырья в	Повторный	15 мин.	Предприятия	Инструкции по технике	Экспертная

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление сложных супов. Оценка качества готового блюда.	инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных супов. Хранение сложных супов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	оценка
7.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление сладких и холодных супов. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сладких и холодных супов. Хранение супов и упаковка с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
8.	ПК 2.3. Осуществлять	Подбор сырья в соответствии с	Повторный инструктаж.	15 мин.	Предприятия общественного	Инструкции по технике безопасности	Экспертная оценка

	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	технологическими требованиями. Приготовление соусов на основе муки. Оценка качества готового блюда.	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов на основе муки. Хранение и упаковка соусов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
9.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление соусов на основе муки. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов на основе муки. Хранение и упаковка соусов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
10.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление соусов грибных, молочных, сметанных, яично-масляных,	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов грибных, молочных, сметанных, яично-	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

		холодных, сладких. Оценка качества готового блюда.	масляных, холодных, сладких. Хранение и упаковка соусов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин.			
11.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление соусов грибных, молочных, сметанных, яично-масляных, холодных, сладких. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению соусов грибных, молочных, сметанных, яично-масляных, холодных, сладких. Хранение и упаковка соусов с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
12.	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд и гарниров из	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Экспертная оценка

	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин.		посуда и т.д.	
13.	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
14.	ПК 2.4.	Подбор сырья в	Повторный	15 мин.	Предприятия	Инструкции по технике	Экспертная

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.</p>	<p>инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.</p>	<p>5,5 часа</p> <p>15 мин.</p>	<p>общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК</p>	<p>безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.</p>	<p>оценка</p>
15.	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.</p>	<p>Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к</p>	<p>15 мин.</p> <p>5,5 часа</p> <p>15 мин.</p>	<p>Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК</p>	<p>Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		безопасности. Анализ работы за день.				
16.	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
17.	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Хранение и	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка качества готового блюда.	упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин.			
18.	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
19.	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление блюд из рыбы,	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Экспертная оценка

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	сырья сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин.		посуда и т.д.	
20.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
21.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность	15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка,	Экспертная оценка

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	обучающихся по приготовлению блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
22.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Подбор сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Оценка качества готового блюда.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Хранение и упаковка готовых блюд с учётом требований к безопасности. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электроплита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	обслуживания.						
23.	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуализация знаний. Демонстрация разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Самостоятельная деятельность обучающихся по разработке и адаптации рецептур полуфабрикатов. Анализ работы за день.	30 мин 1 час 4 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по разработке и адаптации рецептур полуфабрикатов. Тех. оснащение: Сборники рецептур. Дневник учебной практики	Экспертная оценка
24.		Дифференцированный зачет		6 часов			
	ИТОГО ПО ПП. 02			144 часов			

2.2. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
-------	---

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.03

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрированно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ на производственном предприятии. Тема 1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. (2 курс, 4 семестр) Тема 2. Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных	6	<u>концентрированно</u> <i>о</i> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом	Тема 2. Приготовление холодных соусов, заправок (2 курс, 4 семестр)					18		

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					категорий потребителей (2 курс, 4 семестр)			
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 3. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2,3	Тема 3. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента (2 курс, 4 семестр)	12	<u>концентрированы</u> <u>о</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	Тема 4. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2,3	Тема 4. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента (3 курс, 5 семестр)	12	<u>концентрированы</u> <u>о</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 5. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2,3	Тема 5. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (3 курс, 5 семестр)	12	<u>концентрированы</u> <u>о</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	Тема 6. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2,3	Тема 6. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	6	<u>концентрированы</u> <u>о</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые	2,3

	птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					ассортимента (3 курс, 5 семестр) Тема 7. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (3 курс, 5 семестр)		ГАПОУ ГТК	
		Дифференцированный зачёт (2 курс, 4 семестр)	6	<i>учебный кулинарный цех</i>	3	Дифференцированный зачет (3 курс, 5 семестр)	6	<i>учебный кулинарный цех</i>	3
						Итого за 2 курс	36		
						Итого за 3 курс	36		
	Итого по ПМ.03		36			Итого по ПМ.02	72		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно–тематический план учебной практики

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

36 часов, 4 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	<p>ПК.3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных</p>	Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, приготовление холодных соусов, заправок.	<p>Вводный инструктаж</p> <p>Повторение теоретического материала.</p> <p>Демонстрация подготовки сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и приготовления холодных соусов, заправок.</p>	<p>30 мин</p> <p>30 мин</p> <p>4,5 часа</p>	Учебный кулинарный цех	<p>Инструкции по технике безопасности</p> <p>Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф.</p> <p>Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.</p> <p>Дневник учебной практики</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Проверка дневника учебной практики.</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Самостоятельная деятельность обучающихся по подготовке сырья, выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и приготовления холодных соусов, заправок. Анализ работы за день	30 мин			
2.	ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления салатов сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		творческому оформлению салатов сложного ассортимента. Анализ работы за день.	30 мин			
3.	ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Анализ работы за день	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Приготовление сложных холодных закусок и канапе». Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.
4.	ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного	30 мин 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи,	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	водного сырья сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Анализ работы за день.	4,5 часа 30 мин		разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	
5.	ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	видов и форм обслуживания.		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Анализ работы за день.	30 мин			
б.		Дифференцированный зачёт		6 часов			
	ИТОГО ПО УП. 03			36 часов			

Перспективно – тематический план производственной практики

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

72 часа, 4 семестр, 5 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептически м способом качества продукции.	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для работы на предприятии. Самостоятельная деятельность обучающихся по подготовке сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Участие в разработке ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Анализ работы за	1 час 4 часа 1 час	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, овощерезательная и картофелеочистительная машина, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос Экспертная оценка

			день				
2.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей. Оценка качества готовых соусов, заправок.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, упаковка и хранение соусов и заправок. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
3.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей. Оценка качества готовых соусов, заправок.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, упаковка и хранение соусов и заправок.	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

			Анализ работы за день.	15 мин.			
4.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей. Оценка качества готовых соусов, заправок.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, упаковка и хранение соусов и заправок. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
5.	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению салатов сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	видов и форм обслуживания.						
6.	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению салатов сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
7.	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		день.				
8.	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
9.	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, упаковка и	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин.			
10.	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
11.	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Подбор продуктов и полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных блюд из	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь:	Экспертная оценка

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента по разработанным рецептурам. Оценка качества готовых блюд.	мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин.		разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
12.		Дифференцированный зачет		6 часов			
	ИТОГО ПО ПП.03			72 часа			

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.04

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Тема 1. Организация процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков (4 курс, 7 семестр)</p> <p>1.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>1.2. Определение</p>	6	<u>концентрированно</u> учебный кондитерский цех	2	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Тема 1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продукции (4 курс, 8 семестр)	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

		качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов органолептическим способом.							
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 2. Приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента (4 курс, 7 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 2. Приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента (4 курс, 8 семестр)	18	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Тема 3. Приготовление и творческое оформление горячих десертов сложного	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 3. Приготовление и творческое оформление горячих десертов сложного	12	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские	2,3

	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента (4 курс, 7 семестр)				ассортимента (4 курс, 8 семестр)		оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 4. Приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента (4 курс, 7 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 4. Приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента (4 курс, 8 семестр)	12	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Тема 5. Приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 5. Приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного	12	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские	2,3

	реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента (4 курс, 7 семестр)				ассортимента (4 курс, 8 семестр)		оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			<u>концентрированно</u> учебный кондитерский цех		Тема 6. Разработка, адаптация рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (4 курс, 8 семестр)	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	3
		Дифференцированный зачет	6	учебный кондитерский цех	3	Дифференцированный зачет	6	учебный кондитерский цех	3
	ИТОГО по ПМ.04		36			Итого по ПМ.04	72		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно – тематический план учебной практики

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

36 часов, 7 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК.4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов органолептическим способом.	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов органолептическим способом. Участие в разработке ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков». Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			Анализ работы за день	30 мин			
2.	ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Видео – ролик по приготовлению холодных десертов. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Проверка дневника учебной практики
3.	ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления горячих десертов. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Видео – ролик по приготовлению холодных десертов. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи,	Проверка дневника учебной практики

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		горячих десертов. Анализ работы за день.	30 мин		разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	
4.	ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация использования при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по использованию при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Проверка дневника учебной практики
5.	ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация использования при приготовлении	30 мин 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь:	Проверка дневника учебной практики

	горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента	горячих напитков сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность обучающихся по использованию при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента Анализ работы за день.	4,5 часа 30 мин		разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	
б.		Дифференцированный зачет		6 часов	Учебный кондитерский цех		
	ИТОГО ПО УП. 04.			36 часов			

Перспективно – тематический план производственной практики

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

72 часа, 8 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК.4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептически м способом качества продукции. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для работы на предприятии. Самостоятельная деятельность обучающихся по подготовке сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Участие в разработке ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1 час 4 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос Экспертная оценка

			Анализ работы за день	1 час			
2.	ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
3.	ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	потребителей, видов и форм обслуживания.						
4.	ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
5.	ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд.	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Анализ работы за день.	15 мин.			
6.	ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
7.	ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		день.				
8.	ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
9.	ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд.	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Анализ работы за день.	15 мин.			
10.	ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента. Оценка качества готовых блюд	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента. Упаковка и хранение готовых блюд. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
11.	ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Разработка, адаптация рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуализация знаний. Самостоятельная деятельность обучающихся по разработке и адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков. Анализ работы за день.	30 мин 5 часов 30 мин	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по разработке и адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков. Тех. оснащение: Сборники рецептур.	Экспертная оценка

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.						
12.		Дифференцированный зачет		6 часов			
	ИТОГО ПО ПП. 04.			72 часа			

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.05

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Организация процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 1.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	6	<u>концентрирована</u> <i>учебный кондитерский цех</i>	2	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4 курс, 7 семестр)	6	<u>концентрирована</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

		соответствии с инструкциями и регламентами. 1.2. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента органолептическим способом. (4 курс, 7 семестр)							
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана (4 курс, 7 семестр)	6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. 2.1. Оформление печенья, пряников, коврижек. 2.2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. (4 курс, 7 семестр)	12 6 6	<u>концентрирована</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 3. Приготовление и творческое оформление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление и творческое оформление сдобных хлебобулочных изделий: каравая, кренделей, праздничного хлеба пониженной калорийности (3 курс, 7 семестр)	12	<u>концентрирова нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 3. Приготовление и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 3.1. Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. 3.2. Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом. (4 курс, 7 семестр)	18 12 6	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Тема 4. Приготовление и оформление мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. (4 курс, 7 семестр)	6	<u>концентрирова нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 4. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4.1. Приготовление и творческое оформление заварных пирожных 4.2. Приготовление и творческое оформление слоеных и песочных	36 6 12	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания					пирожных. 4.3. Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных. 4.4. Приготовление и творческое оформление печенья, пряников, коврижек. (4 курс,8 семестр)	12 6		
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 5. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста. (4 курс,7-8 семестр)	30	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 5. Приготовление и творческое оформление праздничных тортов 5.1. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста 5.2. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из вафельного теста. 5.3. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских	30 6 6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

						изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. 5.4. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста. 5.5. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из воздушного теста. (4 курс,8 семестр)	6 6		
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Тема 6. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кондитерский цех</i>	2			<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

	категорий потребителей.	и форм обслуживания. (4 курс,8 семестр)							
		1 часть комплексного дифференцированного зачета	6	<i>учебный кондитерский цех</i>		2 часть комплексного дифференцированного зачета	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
	ИТОГО по ПМ.05		72			Итого по ПМ.05	108		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно – тематический план учебной практики

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
– 72 часа, 7 семестр, 8 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами». Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента органолептически м способом.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Анализ работы за день	30 мин			
2.	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
3.	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими	Вводный инструктаж Повторение теоретического	30 мин 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики»	Инструкции по технике безопасности Презентация «Приготовление	Опрос экспертная оценка Проверка

	оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	требованиями, приготовление и творческое оформление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	материала. Демонстрация приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ работы за день	4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	дневника учебной практики
4.	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление сдобных хлебобулочных изделий: каравая, кренделей, праздничного хлеба	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий». Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	пониженной калорийности	сдобных хлебобулочных изделий. Анализ работы за день	30 мин		Дневник учебной практики	
5.	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и оформление мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
6.	ПК 5.5. Осуществлять	Подбор сырья и продуктов в	Повторный инструктаж	30 мин	Учебный кондитерский	Инструкции по технике безопасности	Опрос экспертная

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соответствии с технологическими требованиями, приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста.	Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста. Анализ работы за день.	30 мин 4,5 часа 30 мин	цех	Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики.	оценка Проверка дневника учебной практики
7.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из	30 мин 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	праздничных тортов из вафельного теста.	вафельного теста. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из вафельного теста. Анализ работы за день.	4,5 часа 30 мин			
8.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Анализ работы за день.	30 мин			
9.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста. Анализ работы за	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			день.				
10.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из воздушного теста.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из воздушного теста. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и творческому оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из воздушного теста. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
11.	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	Актуализация знаний. Демонстрация разработки и адаптации рецептур	30 мин 1 час	Учебный кондитерский цех	Инструкции по разработке и адаптации рецептур полуфабрикатов. Тех. оснащение: Сборники рецептур.	Устный опрос. Проверка дневника учебной практики.

	мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Самостоятельная деятельность обучающихся по разработке и адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Анализ работы за день.	4 часа 30 мин		Дневник учебной практики	
12.		1 часть комплексного дифференцированного зачета		6 часов	Учебный кондитерский цех		
	ИТОГО ПО УП. 05.			72 часа			

Перспективно – тематический план производственной практики

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания

– 108 часов 7, 8 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ на предприятии. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вводный инструктаж Ознакомление с оборудованием и инвентарём, необходимым для работы на предприятии, организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Участие в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных	1 час 4 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Опрос Экспертная оценка

		разнообразного ассортимента	кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Анализ работы за день.	1 час			
2.	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Упаковка и хранение сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
3.	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. Упаковка и	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

		Оценка качества готовых изделий.	хранение сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин.			
4.	ПК.5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Оценка качества готовых изделий	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Упаковка и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
5.	ПК.5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление изделий из	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению изделий из дрожжевого теста, приготовленного	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

	праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Оценка качества готовых изделий	опарным способом. Упаковка и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Анализ работы за день.	15 мин.	ГАПОУ ГГК		
6.	ПК.5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Оценка качества готовых изделий	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Упаковка и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
7.	ПК 5.4. Осуществлять приготовление,	Подбор сырья и продуктов в соответствии с	Повторный инструктаж Самостоятельная	15 мин.	Предприятия общественного питания, детские	Инструкции по технике безопасности. Оборудование:	Экспертная оценка

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление заварных пирожных. Оценка качества готовых изделий.	деятельность обучающихся по приготовлению заварных пирожных. Упаковка и хранение заварных пирожных. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
8.	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление слоеных и песочных пирожных. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению слоеных и песочных пирожных. Упаковка и хранение слоеных и песочных пирожных. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
9.	ПК 5.4. Осуществлять	Подбор сырья и продуктов в	Повторный инструктаж	15 мин.	Предприятия общественного	Инструкции по технике безопасности.	Экспертная оценка

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление слоеных и песочных пирожных. Оценка качества готовых изделий.	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению слоеных и песочных пирожных. Упаковка и хранение слоеных и песочных пирожных. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
10.	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению бисквитных пирожных. Упаковка и хранение бисквитных пирожных. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности. Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
11.	ПК 5.4.	Подбор сырья и	Повторный	15 мин.	Предприятия	Инструкции по технике	Экспертная

	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных. Оценка качества готовых изделий.	инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению бисквитных пирожных. Упаковка и хранение бисквитных пирожных. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	безопасности. Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	оценка
12.	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление печенья, пряников, коврижек. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек. Упаковка и хранение печенья, пряников, коврижек. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

13.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из слоеного теста. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению кондитерских изделий и праздничных тортов из слоеного теста. Упаковка и хранение мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из слоеного теста. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
14.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из вафельного теста. Упаковка и	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

		вафельного теста.	хранение мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из вафельного теста. Анализ работы за день.	15 мин.			
15.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями, приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из бисквитного теста. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Упаковка и хранение мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
16.	ПК 5.5. Осуществлять	Приготовление и творческое	Повторный инструктаж.	15 мин.	Предприятия общественного	Инструкции по технике безопасности	Экспертная оценка

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из заварного теста. Оценка качества готовых изделий.	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из заварного теста. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.	питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
17.	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из воздушного теста. Оценка качества готовых изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и пирожных из воздушного теста. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
18.		2 часть комплексного дифференцированного зачета		6 часов			

	ИТОГО ПО Ш. 05		108 часов			
--	----------------	--	-----------	--	--	--

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Содержание производственной практики по ПМ.06

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.					<p>Тема 1. Планирование, координация деятельности подчиненного персонала</p> <p>1.1. Ознакомление с планированием работы предприятия</p> <p>1.2. Ознакомление с нормативной документацией</p> <p>1.3. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>(4 курс, 8 семестр)</p>	<p>18</p> <p>12</p> <p>6</p>	<p><u>концентрированно</u></p> <p>Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГТК, столовые ГАПОУ ГТК</p>	2,3

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции	6	<u>Концентрирова нно</u> Учебный кулинарный цех	Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	24	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК»	2,3
		Тема 2. Составление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2.1. Выполнение расчетов сырья для приготовления блюд под руководством зав. производством. 2.2. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.	6		
		Тема 3. Оформление производственной документации	3		2.3. Участие в разработке новых фирменных блюд 2.4. Составление акта проработки. 2.5. Разработка различных видов меню.	3		
					(4 курс, 8 семестр)	6		

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.				<p>Тема 3. Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала 3.1. Организация работы холодного цеха 3.2. Организация работы горячего цеха 3.3. Организация работы овощного цеха 3.4. Организация работы мясо-рыбного цеха (4 курс,8 семестр)</p>	12 3 3 3 3	<p><u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК</p>	2,3
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.				<p>Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. 4.1. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 4.2. Участие в</p>	18 6 6	<p><u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК</p>	2,3

						распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени 4.3. Участие в составлении графика работы персонала (4 курс,8 семестр)	6		
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.					Тема 5. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте 5.1. Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни 5.2. Внесение изменений в содержание должностной инструкции зав.производства,	12 6 6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

						технолога и повара разных разрядов (4 курс, 8 семестр)			
		1 часть комплексного дифференцированного зачета	6	<u>Концентрированно</u> Учебный кулинарный цех		2 часть комплексного дифференцированного зачета	6	<u>концентрированно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
		Итого по ПМ.06	18			Итого по ПМ.06	90		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно – тематический план учебной практики

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

– 18 часов, 8 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	Осуществлять разработку	Разработка ассортимента	Вводный инструктаж	30 мин	Кабинет «Виртуальной	Методическое обеспечение.	Опрос экспертная

	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарной и кондитерской продукции	Повторение теоретического материала. Самостоятельная деятельность обучающихся по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Анализ работы за день.	30 мин 4,5 часа 30 мин	практики»	Дневник учебной практики	оценка Проверка дневника учебной практики
2.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Составление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление производственной документации	Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Самостоятельная деятельность обучающихся по составлению различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и оформлению производственной	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики»	Методическое обеспечение. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			документации Анализ работы за день.	30 мин			
12.		1 часть комплексного дифференцирован ного зачета		6 часов	Кабинет «Виртуальной практики»		
	ИТОГО ПО УП. 06.			18 часов			

Перспективно – тематический план производственной практики
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 – 90 часов, 8 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК.6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Ознакомление с планированием работы предприятия.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по ознакомлению с планированием работы предприятия. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
2.	ПК.6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Ознакомление с нормативной документацией.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по ознакомлению с нормативной документацией. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

3.	ПК.6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в проведении инвентаризации на производстве. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
4.	ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполнение расчетов сырья для приготовления блюд под руководством зав. производством.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по выполнению расчетов сырья для приготовления блюд под руководством зав. производством. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
5.	ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по оформлению технологических и	15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	фирменные блюда.	технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда. Анализ работы за день.	5,5 часа 15 мин.			
6.	ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в разработке новых фирменных блюд и составлении акта проработки. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
7.	ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	Разработка различных видов меню.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в разработке различных видов меню. Анализ работы за	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		день.				
8.	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по организации работы холодного и горячего цеха. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
9.	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Организация работы овощного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по организации работы овощного и мясо-рыбного цеха. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
10.	ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Контроль качества	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в работе бракеражной комиссии,	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

		выполнения работ по приготовлению блюд по меню.	заполнение бракеражного журнала. Участие в контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню. Анализ работы за день.	15 мин.			
11.	ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по распределению персонала по рабочим местам, составлению табеля учета рабочего времени. Участие в контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
12.	ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Участие в составлении графика работы персонала. Контроль качества выполнения работ	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по распределению персонала по	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

		по приготовлению блюд по меню.	рабочим местам. Участие в контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню. Анализ работы за день.	15 мин.			
13.	ПК.6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по проведению инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка
14.	ПК.6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Внесение изменений в содержание должностной инструкции зав.производства, технолога и повара разных разрядов	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по коррективке должностной инструкции зав. производства,	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		Экспертная оценка

			технолога и повара разных разрядов. Анализ работы за день.	15 мин.			
15.		2 часть комплексного дифференцирован ного зачета		6 часов			
	ИТОГО ПО ПП. 06.			90 часов			

ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям: повар и кондитер

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
ПК 7.2.	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
ПК 7.3.	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ПК 7.4.	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ПК 7.5.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
ПК 7.7.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.07

код ПК	Учебная практика					Производственная практика			
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено) с указанием базы практики	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Тема 1. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов, картофеля и корнеплодов (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрировано</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Инструктаж по ТБ при выполнении работ на производственном предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Тема 1. Обработка овощей, грибов. Производить и самостоятельно выполнять технологические приемы по обработке овощей, клубнеплодов, корнеплодов и	6 6	<u>концентрировано</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

ПК 7.2.	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Тема 2. Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовления во фритюре. Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее. Овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов. (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> <i>учебный</i> <i>кулинарный цех</i>	2	грибов, пряностей. Тема 2. Первичная обработка рыбных и нерыбных продуктов. 2.1. Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовлении во фритюре. 2.2. Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее. 2.3. Овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов. 2.4. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	24 6 6 6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
------------	---	--	---	---	---	---	-------------------------------	---	-----

ПК 7.3.	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Тема 3. Первичная обработка мяса, субпродуктов, домашней и пернатой птицы, кроликов. 3.1. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, натуральной рубленой и котлетной массы. 3.2. Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. (2 курс, 4 семестр)	12 6 6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 3. приготовление мясных блюд. 3.1. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. 3.2. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	12 6 6	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	Тема 4. Овладение навыками приготовления бульонов, супов и соусов (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 4. Приготовление отваров, супов, соусов массового спроса	6	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

ПК 7.5.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из зерновых продуктов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, отварных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре овощей и грибов (2 курс, 4 семестр)	6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2	Тема 4. Приготовление блюд из круп и овощей. 4.1. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей. 4.2. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. 4.3. Приготовление блюд из макаронных изделий.	18 6 6 6	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2.3
ПК 7.6.	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	Тема 6. Приготовление и оформление основных блюд. 6.1. Освоение навыков приготовления и оформления блюд из отварных, запеченных и жареных яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6.2. Освоение навыков приготовления и оформления блюд из мяса, субпродуктов,	12 6 6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2			<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	

		кролика, домашней и пернатой дичи (3 курс, 6 семестр)							
ПК 7.7.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	Тема 7. Освоение навыков приготовления и оформления бутербродов, холодных закусок, салатов и винегретов (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> учебный кулинарный цех	2			<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	
ПК 7.8.	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	Тема 8. Освоение навыков приготовления и оформления сладких блюд и напитков (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 5. Приготовление основных сладких блюд и напитков.	6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3
ПК 7.9.	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия	Тема 9. Освоение навыков приготовления и оформления мучных и хлебобулочных изделий (3 курс, 6 семестр)	6	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> учебный кондитерский цех	2	Тема 6. Приготовление мучных и хлебобулочных изделий.	18	<u>концентрирова</u> <u>нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	2,3

ПК 7.1 0	Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.	Тема 10. Освоение навыков приготовления и оформления диетических (лечебных) блюд (3 курс, 6 семестр) 1 часть комплексного дифференцированного зачёта	6	<u>концентрирова нно</u> <i>учебный кулинарный цех</i>	2				
						2 часть комплексного дифференцированного зачёта	6	<u>концентрирова нно</u> Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	3
	Итого 2 курс, 4 семестр		36						
	Итого 3 курс, 5 семестр						36		
	Итого 3 курс, 6 семестр		36				72		
	Итого по ПМ.07		72				108		

Уровни усвоения:

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Перспективно – тематический план учебной практики
ПМ. 07. Выполнение работ по рабочим профессиям: повар, кондитер
72 часа, 4, 6 семестр

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов, картофеля и корнеплодов	Вводный инструктаж Повторение теоритического материала. Демонстрация первичной обработки и нарезки овощей, плодов, грибов, картофеля и корнеплодов. Самостоятельная деятельность обучающихся по обработке и нарезке овощей, плодов, грибов, картофеля и корнеплодов. Анализ работы за день	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Презентация «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов». Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

2.	ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовления во фритюре. Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее. Овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приёмов разделки и нарезки полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовления во фритюре, приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Самостоятельная деятельность обучающихся по разделки и нарезки полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовления во фритюре, приготовлению котлетной массы из рыбы,	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Видео ролик по обработке рыбы. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
----	---	---	--	--------------------------------------	--	--	--

			приготовлению полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Анализ работы за день.	30 мин			
3.	ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, натуральной рубленой и котлетной массы.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, натуральной рубленой и котлетной массы. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, натуральной рубленой и котлетной массы. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
4.	ПК 7.3. Производить	Овладение	Повторный	30 мин	Учебный	Инструкции по технике	Опрос

	механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	инструктаж Актуализация знаний Демонстрация обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Самостоятельная деятельность обучающихся по обработке субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Анализ работы за день.	30 мин 4,5 часа 30 мин	кулинарный цех	безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
5.	ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	Овладение навыками приготовления бульонов, супов и соусов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления бульонов, супов и соусов. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению бульонов, супов и соусов.	30 мин 30 мин 4,5 часа	Кабинет «Виртуальной практики» Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности. Видео – ролик по приготовлению бульонов. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			Анализ работы за день.	30 мин		практики	
6.	ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из зерновых продуктов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, отварных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре овощей и грибов	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления блюд и гарниров из зерновых продуктов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, отварных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре овощей и грибов. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению основных блюд и гарниров из зерновых продуктов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, отварных, припущенных, жареных основным способом и во	30 мин 30 мин 4,5 часа	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			фритюре овощей и грибов. Анализ работы за день.	30 мин			
7.	ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	Освоение навыков приготовления и оформления блюд из отварных, запеченных и жареных яиц, холодных и горячих блюд из творога.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления блюд из отварных, запеченных и жареных яиц, холодных и горячих блюд из творога. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению блюд из отварных, запеченных и жареных яиц, холодных и горячих блюд из творога. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
8.	ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы,	Освоение навыков приготовления и	Повторный инструктаж Актуализация	30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование:	Опрос экспертная оценка

	<p>нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p>	<p>оформления блюд из мяса, субпродуктов, кролика, домашней и пернатой дичи</p>	<p>знаний Демонстрация приготовления и оформления блюд из мяса, субпродуктов, кролика, домашней и пернатой дичи. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению блюд из мяса, субпродуктов, кролика, домашней и пернатой дичи. Анализ работы за день.</p>	<p>30 мин</p> <p>4,5 часа</p> <p>30 мин</p>		<p>электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики</p>	<p>Проверка дневника учебной практики</p>
9.	<p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p>	<p>Освоение навыков приготовления и оформления бутербродов, холодных закусок, салатов и винегретов</p>	<p>Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления бутербродов, холодных закусок. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению</p>	<p>30 мин</p> <p>30 мин</p> <p>4,5 часа</p>	<p>Кабинет «Виртуальной практики»</p> <p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>Инструкции по технике безопасности. Видео – ролик по приготовлению и оформлению бутербродов, холодных закусок. Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,</p>	<p>Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики</p>

			бутербродов, холодных закусок, салатов и винегретов. Анализ работы за день.	30 мин		посуда и т.д. Дневник учебной практики	
10.	ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	Освоение навыков приготовления и оформления сладких блюд и напитков	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления сладких блюд и напитков. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков. Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
11.	ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Освоение навыков приготовления и оформления мучных и хлебобулочных изделий	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления мучных и хлебобулочных	30 мин 30 мин	Учебный кондитерский цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики

			изделий. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению мучных и хлебобулочных изделий. Анализ работы за день.	4,5 часа 30 мин		посуда и т.д. Дневник учебной практики	
12.	ПК. 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.	Освоение навыков приготовления и оформления диетических (лечебных) блюд. 1 часть комплексного дифференцированного зачёта.	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления и оформления диетических (лечебных) блюд Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению блюд Анализ работы за день.	30 мин 30 мин 4,5 часа 30 мин	Учебный кулинарный цех	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Дневник учебной практики	Опрос экспертная оценка Проверка дневника учебной практики
	ИТОГО ПО УП. 07.			72 часа			

Перспективно – тематический план производственной практики
ПМ. 07. Выполнение работ по рабочим профессиям: повар, кондитер
72 часа, 5-6 семестры

№ занятия (час)	Формирование общих и профессиональных компетенций	Тема занятий	Содержание учебно-производственных работ и упражнений	Кол – во часов	Место проведения	Материально-техническое оснащение	Формы и методы контроля
1.	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Инструктаж по ТБ при выполнении работ на производственном предприятии. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов.	Вводный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по подготовке сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Анализ работы за день	1 час 4 часа 1 час	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
2.	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Производить и самостоятельно выполнять технологические приемы по обработке овощей, клубнеплодов, корнеплодов и грибов, пряностей.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по обработке овощей, клубнеплодов, корнеплодов и грибов, пряностей. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д. Конспект урока	Экспертная оценка

3.	ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Приготовление блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
4.	ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

5.	ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
6.	ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

7.	ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов. Анализ работы за день.	15 мин 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
8.	ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
9.	ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные	Приготовление отваров, супов, соусов массового спроса	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению отваров, супов,	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь:	

	полуфабрикаты).		соусов массового спроса. Анализ работы за день.	15 мин.		разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	
10.	ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей.	Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
11.	ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд и гарниров из круп и бобовых. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

12.	ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Приготовление блюд из макаронных изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд и гарниров из круп и бобовых. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
13.	ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сладких блюд и напитков. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка

14.	ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
15.	ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
16.	ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных	15 мин. 5,5 часа	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски,	Экспертная оценка

			изделий. Анализ работы за день.	15 мин.		посуда и т.д.	
17.	ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Анализ работы за день.	15 мин. 5,5 часа 15 мин.	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК	Инструкции по технике безопасности Оборудование: электро-плита, мясорубка, миксер, духовой шкаф. Инвентарь: разделочные ножи, разделочные доски, посуда и т.д.	Экспертная оценка
18.	2 часть комплексного дифференцированного зачёта			6 часов	Предприятия общественного питания, детские оздоровительные лагеря ГАПОУ ГГК, столовые ГАПОУ ГГК		
	ИТОГО ПО ПП. 07.			108 часов			

2.8. Производственная (преддипломная) практика

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом практической подготовки будущего специалиста, в ходе которой осваивается многофункциональная деятельность специалиста по поварскому и кондитерскому делу. К ней допускаются обучающиеся, успешно освоившие учебную и производственную практику по профилю специальности.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет 144 часа. Эта практика проходит концентрированно.

Цель производственной практики (преддипломной):

Закрепить и углубить знания, полученные обучающимися в процессе теоретического обучения, привить необходимые умения и навыки по избранной специальности, приобрести первоначальный профессиональный опыт.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным технологическим дисциплинам;
- развитие практических навыков разработки технико–технологических карт на продукцию общественного питания;
- ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия;
- приобретение навыков технико-технологического проектирования предприятий общественного питания;
- освоение методов контроля качества выпускаемой продукции;
- приобретение практического опыта технолога предприятия общественного питания;
- сбор и обработка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению специализации.

Результат преддипломной практики:

Овладение профессиональными приемами и методами работы в области технико-технологического проектирования предприятий общественного питания.

Перечень формируемых компетенций:

ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК

6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

База практики производственной (преддипломной)

Для прохождения данного вида практики обучающиеся колледжа распределяются на предприятия (организации) общественного питания города, района или по месту своей будущей работы на основании писем (или запросов) руководителей предприятий (организаций) (**образец письма о предоставлении места практики в приложении 1**).

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей специалиста по поварскому и кондитерскому делу на объектах профессиональной деятельности.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем (**Приложение 2**).

Закрепление баз производственной (преддипломной) практики, сроков прохождения практики, назначение ответственных лиц за прохождение практики осуществляется приказом директора колледжа (**Приложение 4**). Перед началом практики обучающемуся выдается направление (**Приложение 5**), которое фиксируется в журнале выдачи направлений на практику (**Приложение 6**).

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;

- осуществление контроля за прохождением мед. осмотра обучающимися;

- проведение инструктивного собрания с обучающимися, проведение инструктажа по ТБ, ПБ;

- осуществление руководства практикой: посещение баз практики согласно графику (**приложение 7**), оказание консультативной помощи обучающимся, контроль качества ведения отчетной документации, сбор и проверка документации, написание отчета (**приложение 8**);

- контроль за реализацией программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- организация, совместно с организациями, участвующими в проведении практики, процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для обучающихся проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;

- изучение работы отделов предприятия;

- выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников (зав. производством, шеф-повара, начальник цеха, руководителя предприятия);

- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

- оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

В комплект отчетной документации обучающегося по производственной (преддипломной) практике входят:

- письмо о предоставлении рабочего места (**приложение 1**)

- договор об организации практики (в 2-х экземплярах) (**приложение 2**),

- направление на практику (**приложение 5**),

- задание на практику (**приложение 9**),

- дневник (**приложение 10**),

- отчет (**приложение 11**),

- характеристика (**приложение 12**),

- аттестационный лист (**приложение 13**).

Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

№ п/п	Виды работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
	Всего	144 ч. (4 недели)
	в том числе:	
1.	Ознакомление с предприятием	6 час.
2.	Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), начальника цеха, руководителя предприятия.	126 час.
3.	Оформление отчетных документов по практике	6 час.
4.	Отчет по практике	6 час.

Перспективно-тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компонентов		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
2	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4.	Наблюдение

	этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.			5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	
3	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
4	Изучение структуры производства, организационно-технологические связи между цехами, организация рабочих мест в цехах, планировка, устройство, оснащенность.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования на предприятии.	6	1-10		Наблюдение
6	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством).	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
7	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, картой вин.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение

8	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
10	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, зав. производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
11	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды,	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение

	инвентаря.				
12	Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию. Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
13	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров и др.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
14	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Изучение форм оплаты труда, применяемые на предприятии, форм поощрения.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
15	Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
16	Участие в составлении служебной и распорядительной документации	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3.	Наблюдение

	(приказов, распоряжений), их оформления. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.			3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
18	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
19	Изучение и анализ организации рекламной деятельности на предприятии, использование современных рекламных средств и акций.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
20	Анализ организации технологического процесса на предприятии.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
21	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
22	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Наблюдение
23	Оформление отчетных документов по практике.	6	1-10	1.1. – 1.3 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2.	Проверка и оценка отчета

				6.1. – 6.5.	
24	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	6	1-10	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5.	Проверка и оценка отчета

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цехов и специального оборудования.

Учебный кулинарный цех оборудован следующим оборудованием:

- плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.)
- стол разделочный
- шкаф холодильный
- машина посудомоечная
- стол для оборудования (нерж.)
- стеллаж кухонный (нерж.)
- зонт вентиляционный островной (над 900 серией)
- ванна моечная нержавеющая, трехсекционная
- ванна моечная нержавеющая, односекционная
- бак мусорный
- шкафы для посуды
- весы настольные электронные
- разделочные доски
- миски из нержавеющей стали
- мясорубка
- блендер
- кухонная и столовая посуда
- ножи

- сотейники
- сковороды
- лопатки (металлические, деревянные, силиконовые)

- программа учебной практики
- методические рекомендации к учебной практике
- образцы отчетной документации по учебной практике

Учебный кондитерский цех оснащен следующим оборудованием:

- плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.)
- стол разделочный
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- машина посудомоечная
- стол для оборудования (нерж.)
- стеллаж кухонный (нерж.)
- зонт вентиляционный островной)
- ванна моечная нержавеющая, трехсекционная
- ванна моечная нержавеющая, односекционная
- пароконвектомат мини (нержавейка) на шесть уровней
- бак мусорный
- терки
- шкафы для посуды
- весы настольные электронные
- разделочные доски
- подставка для разделочных досок
- миски из нержавеющей стали
- мясорубка
- блендер
- кухонная и столовая посуда
- ножи
- набор инструментов для карвинга
- набор кастрюль (1 л., 1,5л, 2л, 3л)
- сотейники
- сковороды
- лопатки (металлические, деревянные, силиконовые)
- гастроемкости из нержавеющей стали
- программа учебной практики
- методические рекомендации к учебной практике
- образцы отчетной документации по учебной практике

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативно-правовая документация

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные источники

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50)-М.: Академия, 2017.
3. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495404>
4. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. —

- 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153>
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с.
 6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для СПО (из списка ТОП 50)- М.:Академия, 2017.
 7. Лаушкина Т.А., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Лаушкина. — М.: Академия, 2021.
 8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
 9. Андонова Н.И.. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум / Андонова Н.И., Качурина Т.А.: Издательский центр «Академия», 2018.
 10. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) -М.:Академия, 2017.
 11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО. Издательский центр «Академия», 2020.
 12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум. Учебное пособие для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.
 13. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий: Издательский центр «Академия», 2021.
 14. Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Качурина Т.А., учебник, 2018
 15. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) -М.: Академия, 2017.
 16. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2021
 17. Ледовских Н.А. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.
 18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (7-е изд.) учебное пособие, 2018
 19. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) - М.: Академия, 2017.
 20. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

21. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.
22. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2020.
23. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2020
24. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489846>
25. Ильин Е.П. Психология делового общения / Е.П. Ильин. — СПб.: Питер, 2019. — 127 с.
26. Кошечкина, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: Учебное пособие / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — М.: Форум, 2018. — 384 с.
27. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум /Андонова Н.И., Качурина Т.А.: Издательский центр «Академия», 2018.
28. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) -М.: Академия, 2017.
29. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО. Издательский центр «Академия», 2020.
30. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум. Учебное пособие для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.
31. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) - М.: Академия, 2017.
32. Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

3.2.3. Интернет -ресурсы

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП – лекции
3. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
4. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
5. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

3.3. Общие требования к организации практики

Сроки проведения практики устанавливаются учебным заведением с учетом теоретической подготовленности обучающихся, возможностей организаций - баз практики, в соответствии с учебным планом, годовым календарным учебным графиком.

Закрепление баз практики осуществляется администрацией колледжа на основе договоров социального партнерства с организациями, в соответствии с которыми указанные организации предоставляют места для прохождения практики обучающимся. Договор между колледжем и организацией о практике должен предусматривать:

- сроки проведения практики;
- обязательства организации, на базе которого проводится практика;
- обязательства колледжа по обеспечению методического руководства практикой

(Приложение 2.)

Договор должен быть оформлен в двух экземплярах, подписан директором колледжа и руководителем организации по месту практики, заверен печатями. Один экземпляр договора остаётся в организации (базе практики), второй – у руководителя практики колледжа. Договора об организации практики фиксируются в журнале выдачи договоров (**Приложение 3**).

Учебная практика может проводиться на базе структурных подразделениях ГАПОУ ГГК (в кабинете виртуальной практики, в детских оздоровительных лагерях, в ДСООЦ «Салют») или в организациях (предприятиях) города, района.

Производственная, в том числе преддипломная практики, обучающихся проводятся, как правило, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Для прохождения преддипломной практики обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации – базы практики по месту жительства, с целью дальнейшего трудоустройства. Письмо от организации о предоставлении рабочего места предоставляются на имя директора колледжа не позднее, чем за 1 месяц до начала практики (образец письма о предоставлении места прохождения практики см. в **Приложении 1**.)

Учебная и производственная практики могут осуществляться как непрерывным циклом (концентрированно), так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Руководители практики от колледжа разрабатывают программы практики в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами, запросами и спецификой организаций. Программы практики рассматриваются на методических комиссиях, согласовываются с работодателями и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Программы практик должны предусматривать:

- содержание и сроки прохождения практики;
- перечень конкретных работ в соответствии с содержанием практики;
- условия реализации программы практики;
- процедуру контроля и оценки результатов практики обучающихся.

Руководители практики от колледжа разрабатывают формы отчетности и оценочный материал, согласовывают с работодателями и методическим советом колледжа, утверждаются заместителем директора по УПР.

На весь период практики на обучающихся распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены руководителем практики (мастером п/о) в установленном порядке.

Организация и руководство производственной (учебной) практикой обучающихся осуществляется:

- от колледжа – руководителем практики, назначаемым из числа опытных преподавателей спец. дисциплин, мастеров производственного обучения;
- от организации – руководителем практики.

За один месяц до начала производственной практики проводится организационное собрание с участием всех руководителей практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

1. Направление на практику (**Приложение 5**).
2. Задание на практику (**Приложение 9**).
3. Методические указания по прохождению практики.
4. Содержание отчетной документации (титульный лист, дневник, характеристика, аттестационный лист) (**Приложения 10,11,12,13**).

Руководители учебной практики:

- контролируют прохождение мед. осмотра обучающимися;
- проводят инструктаж по охране труда и технике безопасности, фиксируют подписи обучающихся в журнале производственного обучения;
- разрабатывают план практики, несут ответственность за его выполнение;
- составляют методические указания для обучающихся по прохождению учебной практики, обеспечивают занятия необходимой наглядностью;
- осуществляют контроль за посещаемостью обучающимися занятий по учебной практике, организуют (по мере необходимости) дополнительные занятия с обучающимися, имеющими задолженности;
- ежедневно заполняют журнал производственного обучения;
- производят оценку сформированности профессиональных компетенций обучающихся (аттестационные листы);
- составляют отчет по итогам практики (**Приложение 8**).

Руководители производственной практики:

- контролируют прохождение мед. осмотра обучающимися;
- проводят инструктаж по охране труда и технике безопасности, фиксируют подписи обучающихся в журнале производственного обучения;
- разрабатывают план практики, несут ответственность за его выполнение;
- составляют методические указания для обучающихся по прохождению производственной практики,
- заполняют журнал производственного обучения;
- осуществляют периодический контроль деятельности обучающихся на практике (согласно графика) (**Приложение 7**),
- производят оценку сформированности профессиональных компетенций обучающихся (аттестационные листы);
- составляют отчет по итогам практики (**Приложение 8**).

Руководители практики на предприятии (организации):

- знакомят обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводят обучение обучающихся-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют обучающимся-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение обучающимися-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- оказывают помощь в подборе материалов для выпускной квалификационной работы;
- контролируют ведение обучающимися -практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них производственные характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- вести дневник практики, в котором в соответствии с индивидуальным заданием прохождения практики необходимо фиксировать рабочие задания и основные результаты выполнения этапов работы;
- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от колледжа;
- представить руководителю практики комплект отчетной документации по практике и сдать зачет (дифференцированный) по практике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов учебной и производственной практики

Формы контроля практики

Модуль	Вид практики	Форма контроля	Семестр
ПМ. 01	Учебная	Дифференцированный зачет	4
	Производственная	Дифференцированный зачет	4
ПМ. 02	Учебная	Дифференцированный зачет	6
	Производственная	Дифференцированный зачет	6
ПМ. 03	Учебная	Дифференцированный зачет	4
	Производственная	Дифференцированный зачет	5
ПМ. 04	Учебная	Дифференцированный зачет	7
	Производственная	Дифференцированный зачет	8
ПМ.05	Учебная	Комплексный дифференцированный зачет	8
	Производственная		
ПМ.06	Учебная	Комплексный дифференцированный зачет	8
	Производственная		
ПМ.07	Учебная	Комплексный дифференцированный зачет	6
	Производственная		

В начале практики, на инструктивном собрании руководитель подгруппы практикантов знакомит обучающихся с предстоящими видами работ, которые подлежат контролю и оцениванию, выдает задание на практику.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики осуществляется преподавателем спец.дисциплин (мастером п/о) – руководителем подгруппы практикантов в процессе проведения учебных занятий, выполнения обучающимися производственных заданий.

Оценки за основные виды деятельности на практике выставляются в аттестационные листы, что подтверждает сформированность общих и профессиональных компетенций обучающегося. Итоговую оценку по практике обучающийся получает на дифференцированном зачете, проводимом в рамках промежуточной аттестации.

Зачет по учебной практике проводится в последний день практики по ПМ в форме наблюдения и экспертной оценки руководителем практики процесса приготовления, подачи и оценки вкусовых качеств блюда, приготовленного обучающимися.

Зачет по производственной практике проводится в форме презентации и защиты отчетной документации по практике.

Результаты зачета оформляется зачетной ведомостью, подписанной всеми членами комиссии.

На зачет представляются:

- дневник производственной практики обучающегося;
- письменный отчет о практике;
- характеристику (отзыв) руководителя от организации;

- аттестационный лист;
- иные материалы, предусмотренные программой практики.

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа за академическую неуспеваемость.

Руководители подгрупп практикантов от колледжа анализируют итоги практики обсуждаются на заседании методической комиссии с возможным участием представителей организации-базы практики.

4.2. Контроль и оценка результатов производственной (преддипломной) практики

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляет преподаватель – руководитель практики в процессе выполнения обучающимся работ на предприятии, а также сдачи обучающимся отчета по практике. Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением обучающимися программы производственной (преддипломной) практики.

Оформление отчета и подведение итогов практики

Отчет о практике оформляет каждый обучающийся независимо от вида задания.

1. Отчетная документация о практике должна содержать:

- титульный лист, оформленный согласно **Приложению 11**;
- индивидуальное задание;
- дневник, включающий следующие разделы: введение, анализ выполненной работы в соответствии с программой практики, отчёт, источники информации, приложения

Введение должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета и составляет примерно 90% его объема. В разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые иллюстрации. К отчету следует представить приложения, состоящие из заполненных, проверенных и обработанных документов, расчеты и описания выполненного индивидуального задания с использованием таблиц и бланков документов, а также других материалов конкретной организации. Текст отчета следует излагать на одной стороне листа, иллюстрировать данными соответствующих документов, и других материалов, ссылаясь на соответствующие приложения. Страницы отчета должны быть пронумерованы.

В разделе «Отчёт» обучающийся должен представить выводы о результатах своей практической деятельности, произвести качественный анализ собственных достижений, неудач и их причин, наметить перспективы собственного профессионального роста. Приветствуется наличие рекомендаций по совершенствованию программы производственной (в т.ч. преддипломной) практики обучающихся.

Критерии оценки отчета по преддипломной практике

Оценка	Требования к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от колледжа с учетом предоставленного отчета.

Оценка по итогам защиты отчета о практике заносится в ведомость и зачетную книжку обучающегося. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Обучающиеся, не выполнившие программу практики, по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику вторично, в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность. Обучающиеся, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, уровень профессиональной направленности обучающихся.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ

- Приложение 1. Образец письма о предоставлении места прохождения практики
- Приложение 2. Договор об организации практики
- Приложение 3. Журнал регистрации договоров об организации практики
- Приложение 4. Образец приказа об организации практики
- Приложение 5. Направление на практику
- Приложение 6. Журнал регистрации направлений на практику
- Приложение 7. График посещения производственной практики руководителем практики
- Приложение 8. Отчет руководителя практики
- Приложение 9. Задание на производственную практику
- Приложение 10. Дневник по практике
- Приложение 11. Титульный лист к отчетной документации
- Приложение 12. Характеристика на обучающегося
- Приложение 13. Аттестационный лист

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Директору ГАПОУ «Городецкий
Губернский колледж» В.И.Ерикову

_____ имеет возможность предоставить
место для прохождения производственной практики обучающемуся(йся)

_____ в период с
_____. Условия прохождения практики гарантируем.

Руководителем практики назначен (а)

ФИО, должность, квалификационная категория (при наличии)

Директор _____

МП

Приказ №

о прохождении производственной практики

1. На основании договора с ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» принять для прохождения производственной практики с _____ обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в количестве ___ чел.
2. Назначить руководителем практики _____.

3. Ответственность за охрану труда и технику безопасности возложить на

Руководитель предприятия _____

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ДОГОВОР № _____ об организации практики

г. Городец

«_____» _____ 2020 год

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Городецкий Губернский колледж» в лице директора Ерикова Валерия Ивановича, действующего на основании Устава именуемое в дальнейшем «Колледж», с одной стороны и

_____ в лице _____, именуемое в дальнейшем «**Организация**», действующего на основании _____, с другой стороны заключили между собой договор.

1. Предмет договора

Организация производственной практики или трудоустройство для прохождения производственной практики по ПМ _____ обучающегося _____ курса _____ группы «**Колледжа**» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ф.И.О. обучающегося

на базе «**Организации**».

2. Общие положения

2.1. Практика на базе «**Организации**» имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися «**Колледжа**» в процессе теоретического обучения, а также приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической деятельности по специальности.

2.2. Организацию и контроль за ходом практики со стороны «**Колледжа**» осуществляет

_____ (Ф.И.О., должность)

со стороны «**Организации**»

_____ (Ф.И.О., должность)

2.3. «**Организация**» определяет место и время проведения практики, назначает для руководства практикой наиболее опытных, творчески работающих сотрудников.

3. Обязательства

3.1. «**Колледж**» в соответствии с Положением о производственной практике обучающихся обязуется обеспечить: предварительную профессиональную подготовку обучающихся, направленных на практику, изучение и соблюдение ими правил технической эксплуатации производственного

оборудования, правил техники безопасности, пожарной безопасности и других норм, правил, действующих в «**Организации**». Обучающиеся в период практики подчиняются правилам внутреннего распорядка «**Организации**». Мастера производственного обучения и руководители практики от «**Колледжа**» обеспечивают организацию учебной работы и методическое руководство практики обучающихся.

3.2. «Организация» обязуется:

3.2.1 Предоставить для обучающихся – практикантов оснащенные, соответственно профессии, рабочие места, обеспечивать производственными заданиями, документацией и техническим обслуживанием, не допуская простоев и отвлечения обучающихся на работы, не относящиеся к профессии;

3.2.2 Назначить ответственных за жизнь и здоровье обучающихся. Копию приказа направить в колледж.

3.2.3 Обеспечить безопасные и, соответствующие санитарно-гигиеническим нормам, условия труда, предоставить места для хранения инструментов, одежды и др. в соответствии с нормами, действующими в «**Организации**».

3.2.4 При наличии вакантных мест «**Организация**» заключает с обучающимися срочный трудовой договор. Время трудоустройства по срочному трудовому договору может засчитываться как прохождение производственной практики.

3.2.5. За работу «**Организация**» начисляет обучающимся заработную плату при сдельной оплате труда по установленным сдельным расценкам и за выполненный объем работ, а при повременной оплате труда по тарифным ставкам повременщика, соответствующих разрядам выполняемых работ или окладам, за отработанное время с выплатой предусмотренных премией, коэффициентов с заработной платы и других доплат, действующих в данной организации.

3.2.6. В случае, если обучающийся не трудоустроен, оплата работ во время прохождения производственной практики производится на условиях «**Организации**».

4. Срок действия и порядок расторжения договора

4.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до _____ года .

4.2. Изменение договора и его расторжение возможно:

4.2.1. При согласии сторон.

4.2.2. При невыполнении обязательств одной стороной.

4.3. Договор составлен в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Адрес: 606501 Нижегородская обл.

г. Городец, ул. Речников, д.1

ИНН 5248007949

ОГРН 1025201686840

«Организация»

Директор _____ В.И. Ериков

М.П.

М.П.

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

ЖУРНАЛ УЧЕТА ВЫДАЧИ ДОГОВОРОВ об организации практики

Начат: _____

Окончен: _____

№ договора	ФИО ответственного лица	База практики	С кем заключен договор



Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»
»

ПРИКАЗ

«_____» _____ 2020 г.

№ _____

«О направлении на практику»

В соответствии с учебным планом и на основании программы практики, графика прохождения практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020-2021 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С _____ г. по _____ г. направить обучающихся _____ группы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на учебную практику по ПМ.

№ п/п	Фамилия, имя обучающегося	Наименование организации
1		ГАПОУ ГГК Учебный кулинарный цех
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		

20		
21		

2. Возложить ответственность за охрану труда и технику безопасности на рабочих местах, за посещаемость обучающихся во время практики и за выполнение программы практики на руководителей практики преподавателей специальных дисциплин (ФИО)
3. Заместителю директора по экономике и финансам (ФИО) произвести оплату руководителям практики (ФИО). на основании табеля рабочего времени.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя УЦ (ФИО)

Директор

В.И. Ериков

Исполнитель:

Руководитель УЦ

ФИО

Согласовано:

Зам. директора по УПР

ФИО

ФИО

Секретарь

ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

НАПРАВЛЕНИЕ

ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» направляет для преддипломной практики обучающегося(юся) ____ курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФИО обучающегося

Сроки прохождения практики с _____ г. по _____ г.

Руководитель практики от колледжа _____, тел. _____

Руководитель практики от организации

ФИО, должность, сот. телефон

Руководитель УЦ _____ Е.А.Горшенина

Прибыл на практику
« ____ » _____ 201 ____ г.

Убыл с на практики
« ____ » _____ 201 ____ г.

подпись руководителя
организации
МП

подпись руководителя
организации
МП

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**ЖУРНАЛ УЧЕТА ВЫДАЧИ
НАПРАВЛЕНИЙ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Начат: _____

Окончен: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**График посещения руководителем
баз производственной (преддипломной) практики**

Группа _____

Специальность _____

Сроки практики _____

Дата	ФИО обучающегося	Название организации, адрес	Количество часов

Преподаватель _____ ФИО

Согласовано:

Зав. отделением специальностей сферы
обслуживания

_____ О.Н.Садчикова

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

ОТЧЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ

_____ (Ф.И.О. руководителя практики)
о результатах проведения _____ практики
(вид практики)

_____ (по модулю)
Обучающихся _____ группы по специальности
(профессии) _____

База
практики: _____

Сроки: с _____ по _____

Количественный анализ

Кол-во обучающихся	Оценка			Неаттестация (Ф.И.О.)	Причины неаттестации
	«5»	«4»	«3»		

Достижения и проблемы практической подготовки (положительные и отрицательные стороны в организации и проведении практики, оценка выполнения обучающимися программы практики и т.п.):

Выводы и
предложения: _____

Задание выдал _____
(дата) (подпись) (Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ

(наименование модуля)

обучающегося(ейся) _____
(Ф.И.О.)

_____ группы по специальности (профессии)

База

практики: _____

Сроки практики с _____ по _____

Дата _____

Дата _____

Содержание выполненных работ:

Дата _____

Содержание выполненных работ:

Дата _____

Содержание выполненных работ:

Дата _____

Подпись (обучающейся) _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Отчётная документация

о прохождении производственной практики по

ПМ. _____

Обучающегося(ейся) группы _____

Наименование предприятия, адрес

Руководитель практики от предприятия

Руководитель практики от колледжа

2020 год

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

ХАРАКТЕРИСТИКА

(Ф.И.О.) _____
обучающегося(ейся) _____ группы по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Вид практики _____
(учебная\производственная)
по ПМ _____
(название модуля)

Наименование
организации _____

Сроки практики с _____ по _____

Уровень теоретической и практической подготовки (удовлетворительный,
неудовлетворительный; соответствует требованиям работодателя, не соответствует требованиям
работодателя и почему?)

Виды работ, освоенные обучающимися в ходе
практики _____

Отношение обучающегося к работе (интерес, инициатива, исполнительность,
дисциплинированность, самостоятельность и др.)

Рекомендации по совершенствованию подготовки специалистов

Результат прохождения практики _____

(оценка)

Руководитель практики от организации:

МП

Дата _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Министерство образования, науки
и молодёжной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Аттестационный лист сформированности профессиональных компетенций

ФИО обучающегося (обучающейся)

Вид практики: производственная

ПМ. _____

Курс, группа: _____ курс, _____ группа.

Специальность (профессия): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сроки практики с _____ по _____

Объем часов:

Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Код компетенции	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ	Оценка
1.	ПК		освоил/не освоил	
2.	ПК		освоил/не освоил	
3.	ПК		освоил/не освоил	
4.	ПК		освоил/не освоил	
5.	ПК		освоил/не освоил	

Итоговая оценка _____

Руководитель практики от колледжа _____

Руководитель практики от организации _____

«_____» _____ 2020 г.

МП

