МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель

Согласовано с социальными партнёрами:

Директор ООО р-н «Надеждинский» _____ Ксения Александровна Адамова
Подпись МП

Директор ООО «Серовский кондитер» _____ Татьяна Рудольфовна Бронникова
Подпись МП

Директор ООО «Мираж» _____ Тамара Валерьевна Лебедева
Подпись МП

Директор ООО «Фокус - Ритейл» _____ Ольга Юрьевна Уракова
Подпись МП

Директор ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет холл» _____ Юрий Георгиевич Вяткин
Подпись МП

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики	**3**
2 Тематический план и содержание производственной практики	**6**
3 Условия реализации программы производственной практики	**9**
4 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	**11**
Приложения: дневник, макет отчета по практике, производственная характеристика	

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности выполнение работ по профессии повар

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.
ПК 7.1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7.2.1	Производить подготовку из зерновых продуктов, сахара, яиц,

	молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.2.2	Готовить и оформлять гарниры и каши из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 7.2.3	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий
ПК 7.2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 7.2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 7.3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 7.3.2	Готовить простые супы
ПК 7.3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и
ПК 7.3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 7.4.1	Производить обработку рабы с костным скелетом
ПК 7.4.2	Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы
ПК 7.4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 7.5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 7.5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 7.6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 7.6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 7.6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 7.6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: по профессии технология продукции общественного питания

- приобретение практического опыта на предприятиях общественного питания

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ 07 в количестве 216 часов

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов и грибов. Приготовление овощных полуфабрикатов.	Механическая кулинарная обработка свежих и переработанных овощей, плодов, грибов, пряной зелени. Работа со сборником рецептур. Простая нарезка овощей, кулинарное использование	6
Тема 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	6
	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей основным способом	6
	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре и гриле.	6
	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.	6
Тема 2.1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Технология приготовления каш и гарниров из круп.	6
Тема 2.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из макаронных изделий	. Технология приготовления блюди гарниров из отварных и запеченных макаронных изделий.	6
Тема 2.3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	Технология приготовления блюд из яиц и творога отварных, жареных, запеченных.	6
Тема 2.4. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	Технология приготовления изделий из пресного теста с различным фаршем.	6
	Технология приготовления изделий из пресного сдобного теста с различным фаршем.	6
Тема 2.5 Приготовление и оформление простых мучных изделий из дрожжевого теста с различными фаршами.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	6
Тема 3.1 – 3.4 Приготовление простых супов, соусов	Технология приготовления супов картофельных и супов-пюре на костном и мясо-костном, рыбном бульонах и грибном	6

	отваре. Работа со сборником рецептур.	
	Технология приготовления молочных, холодных, сладких супов. Работа со сборником рецептур	6
	Технология приготовления заправочных супов. Работа со сборником рецептур.	6
	Технология приготовления соусов на муке. Работа со сборником рецептур.	6
	Технология приготовления соусов без муки. Работа со сборником рецептур.	6
Тема 4.1 Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее	Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов	6
Тема 4.2-4.4 Приготовление и оформление простых блюд из рубленной массы рыбы и морепродуктов	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной.	6
	Технология приготовления тушеной и запеченной рыбы	6
	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы Технология приготовления блюд из морепродуктов	6
Тема 5.1-5.6 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
	Технология приготовления блюд из отварного и жареного мяса.	6
	Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.	6
	Технология приготовления блюд из рубленной массы и субпродуктов	6
	Технология приготовления блюд из домашней птицы.	6
	Технология приготовления блюд из котлетной массы.	6
Тема 6.1. – 6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Технология приготовления и оформление канапе, закрытых, открытых бутербродов	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из сырых и отварных овощей.	6
	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, яиц,.	6
	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, мясопродуктов,	6
Тема 7.1. – 7.3. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд	Технология приготовления желированных блюд	6
	Технология приготовления сладких блюд из яблок	6
Тема 7.4 -7.5	Технология приготовления горячих напитков	6

Приготовление и оформление холодных и горячих напитков	Технология приготовления холодных напитков	6
	Всего часов	216
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общее руководство практикой осуществляет старший мастер техникума, который утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов, готовит отчет по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики:

- наличие овощного цеха,
- наличие холодного цеха
- наличие горячего цеха
- наличие мясо-рыбного цеха

- наличие раздачи,
- производственные столы,
- стеллажи,
- контейнеры
- блендер,
- слайсер,
- инвентарь и посуда маркированные,
- раковина для мытья рук,
- механическая овощерезка со съемными механизмами,
- холодильник,
- универсальный привод со сменными механизмами,
- весы.

Обучающиеся первого курса проходят производственную практику на предприятиях общественного питания, и детских учреждениях города Серова в ресторанах (Надеждинский) кафе (Театральное), барах (Голд), школах (№ 14, 22, 1), детских садах. Предприятия оснащены современным оборудованием, сооствующим типу предприятия. Посещение практики проходит ежедневно шесть дней в неделю по шесть часов в день, согласно рабочему расписанию предприятий общественного питания

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен ежедневно вести дневник по производственной практике.

По завершении производственной практики по ПМ 07 обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями. Отчет должен содержать:

- Введение
- Краткая характеристика предприятия
- Основная часть в соответствии с заданием
- Заключение, выводы
- Список используемых источников

Отчет пишется:

от первого лица;

оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;

поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;

отступ первой строки – 1,25 см;

размер шрифта - 14;

межстрочный интервал - 1,5;

расположение номера страниц - снизу по центру;

нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

Каждый отчет выполняется индивидуально. Текст отчета должен занимать не менее 6 страниц. Приложения к отчету представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии документов, графические, фото-, видео- материалы и др., подтверждающие

практический опыт, полученный на практике). На приложения делаются ссылки в отчете. Приложения имеют сквозную нумерацию.

Сдать отчет по практике необходимо в установленные руководителем практики сроки.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительной характеристики с практики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Аттестация производственной практики по профилю специальности проводится в форме дифференцированного зачета в последний день производственной практики на базах практической подготовки.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Оценка за производственную практику по профилю специальности определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. характеристики с производственной практики

Обучающиеся не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к экзамену квалификационному по модулю.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по производственной практике:

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Проверка качества по органолептическим показателям, комплектности и количественных характеристик непродовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ по приемке товаров.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Экспертная оценка деятельности обучающихся на производственной практике Положительный отзыв руководителя практики от предприятия

Приложение

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ

ДНЕВНИК

По производственной практике

Ф.И.О. _____
_____
Группа _____
Специальность_____
Мастер п/о _____
Год обучения_____

г. Серов,
Ул. Ленина, 128

Телефоны для справок

Секретарь, директор	Новикова Ирина Петровна	7-23-22
Зам. директора по п/о	Хлыстикова Наталья Александровна	7-27-44
Зам. директора по СПВ	Киселева Татьяна Сергеевна	7-23-29
Главный бухгалтер	Метелица Марина Равхатовна	7-17-26
Старший мастер	Рассанова Мария Михайловна	7-23-69
Преподавательская		7-23-69
Общежитие		7-26-91

Базы практики при прохождении производственной практики:

1. _____

_____

2. _____

_____

3. _____

_____

4. _____

_____

(предприятие, адрес, № телефона, Ф.И.О. директора)

Должностные обязанности повара 2 разряда

Повар 2-го разряда выполняет следующие функции:

1. вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
2. повар 2-го разряда чистит картофель, плоды, овощи, фрукты, ягоды до или после мойки с помощью ножей и других приспособлений;
3. перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель и удаляет дефектные экземпляры и посторонние примеси;
4. моет овощи и после очистки промывает их;
5. производит нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени;
6. размораживает рыбу, мясо и птицу и потрошит рыбу, птицу и дичь;
7. разделывает сельдь и кильки;
8. обрабатывает субпродукты;
9. соблюдает санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами;
10. соблюдает Правила внутреннего трудового распорядка организации;
11. соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
12. бережно относится к имуществу Работодателя и других работников;
13. не дает интервью, не проводит встреч и переговоров, касающихся деятельности Работодателя без предварительного разрешения Руководства организации;
14. не разглашает сведения, составляющие коммерческую тайну организации.

Должностные обязанности повара 3 разряда

Повар 3-го разряда выполняет следующие функции:

1. готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки;
2. варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца;
3. жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
4. запекает овощные и крупяные изделия;
5. процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий;

6. приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
7. комплектует блюда массового спроса;
8. соблюдает санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами;
9. соблюдает Правила внутреннего трудового распорядка организации;
10. соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
11. бережно относится к имуществу Работодателя и других работников;
12. не дает интервью, не проводит встреч и переговоров, касающихся деятельности Работодателя без предварительного разрешения Руководства организации;
13. не разглашает сведения, составляющие коммерческую тайну организации.

Должностные обязанности повара 4 разряда

Повар 4-го разряда выполняет следующие функции:

1. готовит блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности;
2. готовит различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой;
3. готовит винегреты, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром и без. Варит бульоны, супы;
4. готовит вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном и запеченном виде;
5. готовит соусы, различные виды пассировок, горячие и холодные напитки;
6. приготавливает сладкие блюда, мучные изделия, вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, ватрушки и лапшу домашнюю;
7. соблюдает санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами;
8. соблюдает Правила внутреннего трудового распорядка организации;
9. соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
10. бережно относится к имуществу Работодателя и других работников;
11. не разглашает сведения, составляющие коммерческую тайну организации.

Должностные обязанности повара 5 разряда

Повар 5-го разряда выполняет следующие функции:

1. готовит блюда и кулинарные изделия, требующие сложной кулинарной обработки;
2. готовит заливную рыбу, заливное из мясных продуктов, рыбное и мясное заливное, супы на прозрачных бульонах из рыбы и мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;
3. готовит диетические супы на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольники, блюда из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, блюда из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем;
4. готовит паровые, натуральные и фаршированные омлеты, каши, различные соусы и заправки, изделия из песочного и слоеного теста;
5. составляет меню, заявки на полуфабрикаты и продукты;
6. соблюдает санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами и при производстве кулинарной продукции;
7. соблюдает условия и сроки хранения, транспортировки и реализации продукции;
8. соблюдает Правила внутреннего трудового распорядка организации;
9. соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
10. ведет учет и составляет товарные отчеты.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____
(фамилия, имя, отчество)

Профессия _____
Обучающийся _____
В период практики в (на)_____
_____
успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»
в объеме _____ час. с « » _____ 20__г. по « » _____ 20__г.
Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
Технология приготовление блюд из овощей и грибов	
Технология приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Технология приготовление супов и соусов	
Технология приготовление блюд из рыбы	
Технология приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
Технология приготовление холодных блюд и закусок	
Технология приготовление сладких блюд и напитков	

Трудовая дисциплина _____
_____
Проявил(а) себя как _____
_____
Тов. _____заслуживает присвоения тарифного разряда по профессии_____

Руководитель предприятия _____
Подпись ответственного лица организации _____
М.П.
«_____» _____ 20_____ г.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячи сладки блюда.

ПК 7.2. готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

5.2.1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Личная гигиена повара

1. Во время работы нельзя пользоваться расческой или поправлять прическу.

2. Необходимо в меру пользоваться косметикой, не носить крупные украшения.

3. Перед работой обязательно принять душ, особенно тщательно следить за чистотой рук.

4. Перед работой необходимо вымыть руки с мылом до локтя и 0,2 % раствором хлорной извести.

5. Подногтевое пространство должно быть чистым, не допускается лак на ногтях.

6. Не допускаются к работе повара, имеющие простудные и гнойничковые заболевания.

7. Приходить на работу необходимо в чистой, выглаженной одежде.

8. Нельзя выходить на улицу в форменной одежде.

9. Нельзя в одном и том же шкафчике хранить верхнюю одежду с форменной.

10. Не разрешается злоупотреблять духами, особенно имеющими резкий запах.

11. Последовательно одевать одежду: а) обувь, б) колпак, в)халат

12. Запрещается курить в подсобных помещениях.

13. Перед посещением туалета снимать спец. одежду

14. Своевременно проходить медицинский осмотр.

15. Не принимать пищу и не курить в производственных цехах, а только в специально отведенных для этого местах.

16. При плохом самочувствии, повышении температуры, появление гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов немедленно сообщить зав. производством или врачу.

Техника безопасности в работе повара

1. Перед работой проверить техническое состояние пола в цехах и около раздачи.

2. Немедленно убрать или потребовать уборки пролитого жира, жидкости, уроненных предметов или продуктов на пол.

3. Быть осторожными внимательными у дверей и проходов.

4. Вскрывать банки только специальными ключами.

5. Не использовать посуду с трещинами, сколами или щербинами.

6. Не носить столовые приборы в руке острием вперед.

7. Использовать только исправное электрооборудование.

8. Не закалывать одежду булавками, не держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

9. Иметь удобную обувь.

10. В цехах должно быть хорошее освещение и кондиционирование воздуха.

11. Разрешается использовать только исправные инструменты.

12. Поварские ножи должны иметь гладкие, удобные и прочно насаженные рукоятки.

13. Запрещается переносить кипяток в открытом ведре.

14. К работе с механическим оборудованием допускаются лица прошедшие инструктаж и знающие правила эксплуатации.

15. Поверхность плиты должна быть гладкой, без выступов, так как неровная поверхность затрудняет передвижение по ней посуды и создает опасность ожогов.

16. Проверить наличие резиновых ковриков у оборудования.

17. При выплескивании жира или жидкости выключить плиту и вымыть поверхность, а жир засыпать солью.

18. Не разрешается переносить бочки без крышки.

19. Крышку бочка открывать на себя.

20. Кладем продукт на сковороду от себя.

21. Переносить противни с помощью прихватки, держа одной рукой за борт, а другой поддерживать середину.

Дата	№ задания	Перечень производственных работ	Содержание выполненной работы	Оценка	Отзыв о работе, роспись
Раздел 1. «Приготовление блюд из овощей и грибов»					
	1	Приготовление овощных полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка свежих и переработанных овощей, плодов, грибов, пряной зелени. Простая нарезка овощей, кулинарное использование			
	2	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.			
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей основным способом			
	4	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре и гриле.			
	5	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей			
	6	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.			

Дата	№ задания	Перечень производственных работ	Содержание выполненной работы	Оценка	Отзыв о работе, роспись
Раздел №2 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий , яиц, творога, теста»					
	1	Технология приготовления каш и гарниров из круп.			
	2	Технология приготовления блюди гарниров из отварных и запеченных макаронных изделий.			
	3	Технология приготовления блюд из яиц и творога отварных, жареных, запеченных.			
	4	Технология приготовления изделий из пресного теста с различным фаршем.			
	5	Технология приготовления изделий из пресного сдобного теста с различным фаршем.			
	6	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.			

Дата	№ задания	Перечень производственных работ	Содержание выполненной работы	Оценка	Отзыв о работе, роспись
Раздел 3 «Приготовление супов и соусов»					
	1	Технология приготовления супов картофельных и супов-пюре на костном и мясо-костном, рыбном бульонах и грибном отваре. Работа со сборником рецептур.			
	2	Технология приготовления молочных, холодных, сладких супов. Работа со сборником рецептур			
	3	Технология приготовления заправочных супов. Работа со сборником рецептур.			
	4	Технология приготовления соусов на муке. Работа со сборником рецептур.			
	5	Технология приготовления соусов без муки. Работа со сборником рецептур.			

Дата	№ задания	Перечень производственных работ	Содержание выполненной работы	Оценка	Отзыв о работе, роспись
Раздел 4 «Приготовление блюд из рыбы»					
	1	Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов			
	2	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной.			
	3	Технология приготовления тушеной и запеченной рыбы			
	4	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы Технология приготовления блюд из морепродуктов			
Дата	**№**	**Перечень производственных**	**Содержание выполненной работы**	**Оценка**	**Отзыв о работе,**

	задания	работ			роспись
Раздел 5 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»					
	1	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			
	2	Технология приготовления блюд из отварного и жареного мяса.			
	3	Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.			
	4	Технология приготовления блюд из рубленной массы и субпродуктов			
	5	Технология приготовления блюд из домашней птицы.			
	6	Технология приготовления блюд из котлетной массы.			
Дата	**№**	**Перечень производственных**	**Содержание выполненной работы**	**Оценка**	**Отзыв о работе,**

	задания	работ			роспись
Раздел 6 «Приготовление холодных блюд и закусок»					
	1	Технология приготовления и оформление канапе, закрытых, открытых бутербродов			
	2	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			
	3	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из сырых и отварных овощей.			
	4	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, яиц,			
	5	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, мясопродуктов.			

Дата	№	Перечень производственных	Содержание выполненной работы	Оценка	Отзыв о работе,

	задания	работ			роспись
Раздел 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»					
	1	Технология приготовления желированных блюд			
	2	Технология приготовления сладких блюд из яблок			
	3	Технология приготовления горячих напитков			
	4	Технология приготовления холодных напитков			